

Menu de Janvier 2025

Semaine du nouvel an



LUNDI 6

Trésor de saumon
Mignon aux pleurotes
Pommes duchesses
Tarte fine aux pommes
caramélisées

MARDI 7

Croissant gourmand
Paupiette de saumon
Gratin bonne mine
Chèvre
Forêt noire

JEUDI 9

Crème de brocolis
Raviolis aux fromages
et tomates séchées
Cantadou
Clémentine

VENDREDI 10

Salade océane
Effiloché de canard
Pommes
boulangères
Galette des rois

LUNDI 13

100%
BIO

Betteraves
Carbonnade
Pommes rôties
Mousse
au chocolat

MARDI 14
VÉGÉTARIEN

Salade Marco Polo
Quiche jardinière
Salade verte
Comté
Pomme

JEUDI 16

ANNIVERSAIRES

Salade d'endives
Lieu
Purée de légumes
Kiri
Macaron

VENDREDI 17

Soupe de petits pois
Blanquette de poulet
Ble
Yaourts aux fruits

SAVEURS MONTAGNARDE

LUNDI 20

Cake montagnard
Blanquette de lapin et
endives à la savoyarde
Fondue de fruits

MARDI 21

Salade montagnarde
Truite
Purée aux 2 pommes
Beaufort
Mont blanc

JEUDI 23

Soupe aux cailloux
Potée auvergnate aux
deux choux
Gâteau de Savoie aux
myrtilles

VENDREDI 24

Carottes râpées à
l'orange
Croziflette
végétarienne
Yaourts des montagnes

LUNDI 27

Salade de mâche
Poulet jardinier et ses
légumes
Petit suisse
Compote pommes
bananes

MARDI 28

Nems et
samoussas
Œuf mollet
Yakiodon
Pointe exotique

JEUDI 30

80% BIO

Soupe de panais
Cabillaud à la diable
Carottes
Saint Nectaire
Banane

VENDREDI 31

REPAS DE LA
CHEFFE

Salade au poulet
Ragoût d'agneau aux
petits pois
Coulommiers
Riz au lait au miel

Plat fait maison

Local et circuit court

Appellations : AOC, AOP...

Agriculture biologique

Pêche durable

Proposition des enfants

Les allergènes seront indiqués dans le référentiel pour chaque menu

Les menus peuvent changer selon les livraisons.