
























Menus Cantine du 13 Janvier 2025 au 31 Janvier 2025

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine 03 Du 13 Janvier 2025 Au 17 Janvier 2025	 Mousse de foie, Toast Poisson MSC, Sauce clémentine  Pâtes Fromage AOP Compote	Carottes Rapées HVE vinaigrette Gratiné de Raviolis au Bœuf  Salade verte vinaigrette Fromage Fruit 	Menu Végétarien  Betteraves - Œufs mimosa vinaigrette Curry de légumes  Boulgour Yaourt Madeleine	Salade de perle au surimi  Sauté de dinde  Petit pois - Carottes Fromage Fruit
Semaine 04 Du 20 Janvier 2025 Au 24 Janvier 2025	Salade de lentilles vinaigrette Rôti de veau  Pôelée de Carotte HVE et Butter  Fromage AOP Fruit 	Menu Végétarien  Potage de légumes HVE  Œufs massala  Riz Yaourt Fruit	Taboulé Poisson MSC Jardinière de légumes - Pommes de Terre Fromage Crème dessert Vanille ou Chocolat	Chiffonade de salade verte aux croûtons Bœuf Bourguignon  Pâtes Fromage Fruit 
Semaine 05 Du 27 Janvier 2025 Au 31 Janvier 2025	Menu Végétarien  Carottes rapées HVE vinaigrette Crousti Camembert Haricots Verts Yaourt Fruit	Soupe de Potimarron  Poulet rôti aux herbes Purée de carottes  Fromage AOP Flamby	Nouvel An Chinois Assortiments de Nems Nouilles Chinoise   Porc au Caramel  Gâteaux Chinois	Taboulé Poisson MSC sauce Hollandaise Pommes de Terre Grenaille Fromage Compote


MSC = Issue de la
Pêche Durable

HVE = Haute Valeur
Environnementale

 Produit végétarien

 Produit Fait Maison

 Produit issu de l'agriculture biologique

 Produit d'origine France

Menus non contractuels

Les plats proposés sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes