

MENUS DU 6 AU 31 JANVIER 2025



LUNDI 6 JANVIER

Bâtonnet de carottes et sauce bulgare à part

Sauté de bœuf aux oignons

Brocolis et pommes de terre ail et persil

Crème dessert chocolat / Crème dessert vanille

Goûter :

Pain et confiture
Fruit de saison

MARDI 7 JANVIER

Velouté de potiron

Filet de lieu sauce aurore Semoule

Yaourt nature

Fruit de saison

Goûter :

Gouda
Pain

MERCREDI 8 JANVIER

Crêpe au fromage

Chipolata au jus

S. P. : Sausisse de volaille au jus

Lentilles et carottes

Fruit de saison

Goûter :

Jus d'orange
Madeleines

JEUDI 9 JANVIER MENU VÉGÉTARIEN

GALETTE DES ROIS

Salade verte et emmental vinaigrette

Chili sin carne
Riz

Galette des rois

Goûter :

Pain et beurre
Fruit de saison



VENDREDI 10 JANVIER MENU CME

Coleslaw

Poisson pané et citron
Purée d'épinard

Saint Nectaire

Compote de pomme fraise

Goûter :

Lait chocolat
Cake au yaourt maison

LUNDI 13 JANVIER

Sauté de poulet à la crème

Pennes et emmental râpé

Pont l'évêque

Gâteau à la poire façon Bourdaloue

Goûter :

Pain et barre de chocolat
Fruit de saison

MARDI 14 JANVIER MENU VÉGÉTARIEN

Betterave vinaigrette

Hachis végétarien à l'égrené de soja

Salade verte vinaigrette

Cantal

Fruit de saison

Goûter :

Roulé fraise
Compote de pomme

MERCREDI 15 JANVIER

Salade verte vinaigrette et emmental

Rôti de veau au jus

Haricot beurre et pomme de terre

Liégeois chocolat / Liégeois vanille

Goûter :

Lait nature
Pain au chocolat

JEUDI 16 JANVIER

Cordon bleu
Frites et ketchup

Saint Paulin / Mont cadé

Fruit de saison

Goûter :

Fromage blanc aromatisé
Cake au citron maison

VENDREDI 17 JANVIER

Velouté de carottes

Filet de colin sauce curry coco

Chou-fleur

Semoule

Yaourt nature

Fruit de saison

Goûter :

Edam
Pain

LUNDI 20 JANVIER

Salade iceberg et maïs vinaigrette échalotte moutarde et persil

Blanquette de cabillaud sauce aurore

Purée de potiron

Flan nappé vanille / Flan nappé chocolat

Goûter :

Lait nature
Pain et beurre

MARDI 21 JANVIER

Piémontaise sans viande / Salade de riz

Rôti de bœuf et sauce tartare (à part)

Haricots verts persillés

Saint nectaire

Fruit de saison

Goûter :

Yaourt aromatisé
Pain et confiture

MERCREDI 22 JANVIER

Carottes râpée sauce miel

Calamar à la romaine et citron Epinards et coquillettes

Petit suisse aromatisé / Petit suisse nature et sucre

Goûter :

Sablé de Retz
Fruit de saison

JEUDI 23 JANVIER MENU CME

Potage Essaü (lentilles)

Jambon de porc

S. P. : Jambon de dinde
Pomme de terre

Fromage à raclette

Ananas

Goûter :

Crème dessert vanille
Cake aux pépites de chocolat maison

VENDREDI 24 JANVIER MENU VÉGÉTARIEN

Omelette

Blé à la tomate et poêlée d'antan

Fromage blanc nature

Fruit de saison

Goûter :

Mimolette
Pain

LUNDI 27 JANVIER

Salade iceberg et croûtons

Sauté de veau aux olives

Brocolis

Boulghour

Yaourt nature

Brownies et crème anglaise

Goûter :

Pain et barre de chocolat
Fruit de saison

MARDI 28 JANVIER MENU VÉGÉTARIEN

Dahl de lentilles au lait de coco

Riz

Mimolette / Gouda

Fruit de saison

Goûter :

Petit suisse aromatisé
Madeleines

MERCREDI 29 JANVIER NOUVEL AN CHINOIS



Sauté de porc au caramel

S.P. : Sauté de dinde au caramel

Nouilles sauce soja et petits légumes

Carré de l'Est / Camembert

Ananas et noix de coco râpée

Goûter :

Lait nature, Croissant

JEUDI 30 JANVIER

Bâtonnet de carottes sauce bulgare à part

Bolognaise à l'égrené de bœuf

Penne et emmental râpé

Tomme blanche / Brie

Mousse au chocolat au lait / Mousse au chocolat noir

Goûter :

Pain et confiture
Jus de pomme

VENDREDI 31 JANVIER

Ragoût d'églefin sauce curry

Blé et poireaux

St Nectaire

Fruit de saison

Goûter :

Fromage blanc nature et sucre
Cake au chocolat maison



Légende

Recette du chef

Issu de l'agriculture biologique

Viande origine France

MSC : pêche durable

Bleu Blanc Coeur

Origine France garantie

Appellation d'origine Contrôlée

Circuit court origine France

Label Rouge

Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale

Le pain est quotidiennement bio. Le pain et les viennoiseries sont artisanaux.

Les menus proposés seront maintenus sous réserve d'approvisionnement.

Les aliments mentionnés en verts sont subventionnés par l'UE à destination des écoles, sauf le mercredi et les vacances scolaires.

Les viandes de bœuf, poulet et porc qui vous sont servies sont issues d'animaux nés, élevés et abattus en **France**.

Les viandes de veau et agneau qui vous sont servies sont issues d'animaux nés, élevés et abattus en **U.E**. Vous trouverez sur le site de la ville la traçabilité complète le jour de la consommation.

Les maternelles ont un menu unique où les entrées, laitages et desserts sont indiqués en gras. Les élémentaires choisissent entre les aliments proposés.

