

# Restauration municipale Menus de Janvier 2025

	semaine 2	semaine 3	semaine 4	semaine 5
<b>LUNDI</b>	06-janv <b>Sans viande et sans poisson</b> Macédoine (3-10) Pâtes BIO à la sauce tomate (1) Tomme grise (7) Clémentine <b>GOUTER APS : Pain au lait (1-3-7) – baton chocolat</b>	13-janv Betteraves (10) Rougail saucisse Riz Pilaf Emmental BIO (7) Poire <b>GOUTER APS : Fruit – biscuit (1-3-7)</b>	20-janv Concombre ciboulette (7-10) Cassoulet maison Camembert BIO (7) Compote de pommes <b>GOUTER APS : Galette des rois(1-3-7)–jus de fruits</b>	27-janv <b>Sans viande et sans poisson</b> Nem de légumes (1-9) Omelette (3) Salade verte (10) Brie BIO (7) Ananas <b>GOUTER APS : Briochette (1-3-7) – jus de fruits</b>
<b>MARDI</b>	07-janv Salade BIO arlequin (7-10) Poisson meunière (1-4) Brocolis Galette des rois (1-3-7-8) <b>GOUTER APS : Pain (1) – confiture</b>	14-janv Salade vitaminée (10) Poisson frais (4) Gratin de chou fleur BIO (7) Gâteau aux pommes (1-3-7) <b>GOUTER APS : Pain (1) – fromage (7)</b>	21-janv Piémontaise (3-10) Sauté de veau marengo Poêlée de légumes BIO Bourquette (7) Clémentine <b>GOUTER APS : Pain (1) – baton de chocolat</b>	28-janv Velouté de légumes BIO (7) Gratin de pomme de terre (7) et poisson frais (4) Kiwi <b>GOUTER APS : Pain (1) – pâte à tartiner (1-8)</b>
<b>MERCREDI</b>	08-janv Assiette d'amuse-bouche (1-4-7) Escalope de porc Poêlée provençale BIO Fromage blanc (7) <b>GOUTER ALSH : Cake marbré (1-3-7) – lait (7)</b>	15-janv Salade BIO et toast de chèvre (7-10) Pané de poisson (1-4) Purée de carottes Galette des rois (1-3-7-8) <b>GOUTER ALSH : Beignet (1-3)</b>	22-janv Rillettes de sardines (4-7) Escalope de poulet BIO Epinards à la crème (7) Crème dessert (7) <b>GOUTER ALSH : Flan pâtissier (1-3-7)</b>	29-janv Carottes râpées (10) Croziflette (1-7) Salade verte BIO (10) Compote <b>GOUTER ALSH : Croissant (1-3-7)</b>
<b>JEUDI</b>	09-janv Carottes râpées (10) Poulet BIO rôti Frites Glace (5-6-7-8) <b>GOUTER APS : Fruit – biscuit (1-3-7)</b>	16-janv <b>Sans viande et sans poisson</b> Salade Hollandaise (1-3-7-10) Pilaf de boulgour (1) aux petits légumes et boursin (7) Yaourt BIO et son coulis (7) <b>GOUTER APS : Fruit – biscuit (1-3-7)</b>	23-janv <b>Sans viande et sans poisson</b> Salade BIO carnaval (10) Lasagnes de légumes d'hiver (1-7) Banane <b>GOUTER APS : Fruit – brioche (1-3-7)</b>	30-janv Salade Marco Polo (1-2-3-4-10) Emincé de volaille BIO (7) Carottes vichy Clafoutis aux poires (1-3-7) <b>GOUTER APS : Fruit – biscuit (1-3-7)</b>
<b>VENDREDI</b>	10-janv Velouté de courges (7) Tajine de bœuf aux légumes Semoule (1) BIO Saint Nectaire (7) Pomme <b>GOUTER APS : Pain (1) – pâte à tartiner (1-8)</b>	17-janv Coleslaw (3-10) Parmentier de bœuf BIO (7) Salade verte (10) Petit pot crème au caramel (7) <b>GOUTER APS : Pain (1) – beurre (7) - cacao (6-7)</b>	24-janv Chou blanc à la Vendéenne (7-10) Poisson frais (4) Purée de potiron Millet au lait BIO (7) <b>GOUTER APS : Pain (1) – confiture</b>	31-janv Betteraves vinaigrette (10) Bouchée à la Reine (7) Salade verte (10) Mousse chocolat BIO (7) <b>GOUTER APS : Pain (1) – fromage (7)</b>

Toutes nos viandes sont d'origine Française cependant selon les approvisionnements, elles peuvent être d'origine UE.

Liste des 14 allergènes : 1-Gluten, 2-Crustacés, 3-œufs, 4-Poisson,

5-Arachides, 6-Soja, 7-Lait, 8-Fruits à coque, 9-céleri,

10-Moutarde, 11-Sésame, 12-Sulfites, 13-Lupins, 14-Mollusques.

Sous réserve des approvisionnements

