

MENUS JANVIER 2025 (*)

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
6 janvier <u>Betteraves</u> <u>Hachis parmentier</u> Yaourth	7 janvier <u>Potage BIO</u> <u>Pizza végétarienne</u> Fromage Compote BIO		9 janvier <u>Carottes râpées</u> <u>Duo Saucisse merguez</u> <u>Pommes rissolées</u> Crème vanille	10 janvier <u>Saucisson à l'ail</u> <u>Filet de Hocky</u> Riz Pâtisserie
13 janvier <u>Pâté</u> <u>Spaghettis bolognaises</u> Fromage blanc	14 janvier <u>Potage BIO</u> <u>Omelette au fromage</u> Fromage Fruit BIO		16 janvier <u>Choux aux pommes</u> <u>Sauté de porc curry</u> Semoule Flan au chocolat	17 janvier <u>Friand au fromage</u> <u>Filet de lieu crème ciboulette/Riz</u> Pâtisserie
20 janvier <u>Salade de haricots rouges au maïs</u> <u>Cuisse poulet/Purée</u> Yaourth	21 janvier <u>Potage BIO</u> <u>Spaghettis légumes</u> Fromage Compote BIO		23 janvier <u>Maïs au thon</u> <u>Saucisse</u> <u>Haricots blancs</u> Crème café	24 janvier <u>Saucisson</u> <u>Brandade Poisson</u> Pâtisserie
27 janvier <u>Taboulé</u> <u>Rôti de porc</u> Lentilles Yaourth	28 janvier <u>Potage BIO</u> <u>Gratin pommes de terre</u> Fromage Fruit BIO		30 janvier <u>Betteraves</u> <u>Poulet</u> <u>Choux fleur</u> Entremet vanille	31 janvier <u>Rillettes</u> <u>Poisson meunière</u> <u>Poêlée de légumes</u> Pâtisserie



(*) : Les menus peuvent être complétés de fromage, biscuits ou compote et modifiés, notamment en fonction des arrivages.
 Légende : Viande française - Fait maison - Pain BIO Ô SACRE PAIN