



# MENUS du 13 janvier au 28 février 2025



En raison de différents impératifs ou d'approvisionnements, les menus peuvent être modifiés.  
En vertu du décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, nous vous informons que nos plats sont exempts d'allergènes. Pour les plats préparés dont la composition contient ou indique des substances allergènes majeurs, un tableau est affiché à la restauration et peut-être consultable sur demande. En vertu de la loi Egalim du 30 octobre 2018 « Art. L. 230-5-6. » L'expérimentation d'un menu végétarien

hebdomadaire en restauration collective scolaire doit être mise en place.

	Entrée	Viande Poisson	Légumes Féculents	Laitages	Desserts
<b>Lundi 13/01</b> <b>Yvette</b>	Perle nacré au saumon	<b>Emincé de porc HVE</b> 	Brocolis bio	Fromage	Tartelette à la compote
<b>Mardi 14/01</b> <b>Nina</b>	Crème de poireaux aux lardons	Blanquette de poisson 	3 Riz	Panna cotta	Biscuits
<b>Jeu</b> di 16/01 <b>Marcel</b>	P-de-Terre locales en vinaigrette	<b>Bœuf mode HVE</b> 	Carottes bio  aux jus	Tomme igp	Mousse de fruits
<b>Vend</b> redi 17/01 <b>Roseline</b>	Bar à salades	Omelette Mozzarella	Gnocchis	<b>Yaourt local bio</b>	Orange

<b>Lundi 20/01</b> <b>Bastien</b>	Carottes râpées	Pilon de poulet  ou	P-de-Terre rissolées	Fromage ou Yaourt	<b>Pomme locale</b>
<b>Mardi 21/01</b> <b>Agnès</b>	½ Pomelos au surimi	Bœuf bourguignon bio 	Haricots verts bio	<b>Yaourt aux fruits local HVE</b>	Snow cake
<b>Jeu</b> di 23/01 <b>Barnard</b>	Salade verte HVE	Croziflette au reblochon AOP		Petit suisse nature sucré	Compote bio
<b>Vend</b> redi 24/01 	Endives œufs durs	Orge perlé	Concassé de tomates aux légumes	Emmental BIO	Fruits au sirop

<b>Lundi 27/01</b> <b>Angèle</b>	Maïs/thon vinaigrette	Nugget plein filet	Poêlée romanesco	<b>Fromage blanc bio au coulis</b>	<b>Toronto aux canneberges</b>
<b>Mardi 28/01</b> 	Potage de légumes	<b>Lentilles locales bio</b>	Fromage ou yaourt	Lait chocolaté	Clémentine
<b>Jeu</b> di 30/01 <b>Martine</b>	MENU NOUVEL AN CHINOIS				
	Ravioles chinoises	Sauté de porc HVE  au gingembre	Nouilles chinoises aux champignons noirs	Salade de fruits exotiques	
<b>Vend</b> redi 31/01 <b>Marcelle</b>	Betteraves bio  à la menthe	Choucroute de la mer		Fromage portion	Pot de crème au chocolat maison

<b>Lundi 3/02</b> <b>Blaise</b>	Feuille de chêne HVE	<b>Steak haché local</b>	Frites	Fromage AOP	Kiwi gold
<b>Mardi 4/02</b> <b>Véronique</b>	Terrine sur pain grillé	Aiguillette de poulet	Légumes du moment	Salade/fromage portion	Buffet de crêpes
<b>Jeu</b> di 6/02 <b>Gaston</b>	Endives aux croustons	Couscous ( <b>merguez local</b> )		Fromage bio	Compote bio
<b>Vend</b> redi 7/02 <b>Eugénie</b>	Soupe à l'oignon gratinée	Œufs à la florentine		<b>Yaourt local aux fruits</b>	Mousse au chocolat artisanale

## BELLES VACANCES A TOUTES ET TOUS

<b>Lundi 24/02</b> 	Bar à salades	Pané au fromage	Duo de carottes	Entremet vanille (lait bio )	Ananas
<b>Mardi 25/02</b> <b>Roméo</b>	Céleri vinaigrette à la crème	Lasagnes bolognaises		Petit suisse nature	<b>Pomme locale</b>
<b>Jeu</b> di 27/02 <b>Honorine</b>	Mâche	Palette à la diable	<b>Purée (P-de-Terre locales)</b>	Yaourt local bio	Clémentine
<b>Vend</b> redi 28/02 <b>Romain</b>	½ Pomelos	Poisson du jour sauce verte	P-de-Terre vapeur/Fondue de poireaux	Fromage AOP	Sponge cake