



MENU DU 6 AU 31 JANVIER 2025



	DU 6 AU 10 JANVIER	DU 13 AU 17 JANVIER	DU 20 AU 24 JANVIER	DU 27 AU 31 JANVIER
Lundi	Salade betterave ciboulette (M) Sauté de poulet créole(M) S/V : Colin créole/riz (bio) Six de Savoie Fruits	Salade de haricots rouges Boulettes au jus S/V : Boulette poisson (M) Coquillettes Yaourt aromatisé Sablé au beurre	Salade composée (M) Vol au vent végétarien Riz au légumes (Bio) Fromage blanc à la crème de marrons	Rosette de Lyon S/V : Salade haricot beurre (M) Chipolatas grillées S/V : Boulettes soja Purée pommes de terre Fromage Liégeois vanille
Mardi	Potage de légumes frais Filet de colin au citron (MSC) Purée pommes de terre / carottes Yaourt sucré Biscuit	Salade verte croustons Œufs poché (M) Sauce verdurette Epinard (M) Fromage Compote (bio)	Salade de pommes de terre (M) Poisson au curry (MSC) Poêlé orientale Petit suisse Madeleine	Velouté carotte / pomme de terre (M) Lasagnes de légumes d'automne (M) Salade verte Compote pomme coing
Mercredi	Taboulé aux petits pois Tortillas pomme de terre / jambon S/V : tortilla pommes de terre Salade verte St Marcellin (AOC) Fruits	Œufs mimosas Dos de cabillaud au pesto (M) Méli mélo gourmand Fromage Ananas au sirop	Salade de pate (M) Saucisse Montbéliard (IGP) S/V : Œufs cocottes Lentilles (Bio) Fromage Comptée au fruit	Salade verte Quenelle de brochet sauce Nantua (M) Semoule aux épices (M) Laitage Banane doigt
Jeudi	Concombre au yaourt Gnocchis aux légumes d'automne Laitage Orange	Potage de potiron (M) Calamar sauce tartare Patates douces Mimolette Fruits	Carottes raisin en salade (M) Echine de porc au xérès (M) S/V : Falafel Printanière de légumes Œufs au lait (M)	Pâté de campagne cornichons S/V : Terrine poisson Omelette espagnole (M) Carottes braisées (M) Yaourt Cake aux pommes (M)
Vendredi	Macédoine aux surimis Sauté de porc au caramel (M) S/V : Hoki meunière Haricots verts (bio) Galette des rois (M)	Terrine de poisson Osso bucco de dinde (M) S/V : Osso bucco de poisson Pomme forestine Fruits	Salade d'artichaud (M) Steak haché S/V : Colin grillé Frites Fromage Fruits	Salade coleslaw (M) Bœuf bourguignon (M) S/V : Croustillant emmental Pommes de terres vapeurs (bio) Fromage / clémentine

S/V : sans viande

M : Fait maison

Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfides, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, lupin, mollusques.

Toutes nos viandes sont d'origine française

Pour toutes précisions veuillez vous référer au responsable de restauration.

