



MENUS ENFANTS JANVIER 2025



	lundi 6 janvier 2025	mardi 7 janvier 2025	mercredi 8 janvier 2025	jeudi 9 janvier 2025	vendredi 10 janvier 2025
S E M A I N E 2	Potage de légumes	Carottes râpées	BETTERAVES ROUGES	Potage de saison	Choux rouge
	Poisson du jour msc	Sauté de volaille curcuma	Aiguillette de poulet marine	Steak	Couscous végétarien
	Gnocchis	Blé	Galette boulgour	Haricots verts	
	Salade de fruits	Fromage blanc muesli avoine	YAOURT	Compote de pommes	Pâtisserie
	Petit pain bio	Petit pain bio	Petit pain label	Petit pain bio	Petit pain bio
	lundi 13 janvier 2025	mardi 14 janvier 2025	mercredi 15 janvier 2025	jeudi 16 janvier 2025	vendredi 17 janvier 2025
S E M A I N E 3	Potage de saison	Salade mais	Potage de légumes	Betterave vinaigrette	Potage de saison
	SAUCISSES	Poisson du jour msc	Émincé de dinde kebab	Ravioli	Pilon de poulet
	Lentille	Coquillettes	Poêlée sarladaise	salade verte	Quenelles
	Compote de pêche	Bananes	Crème brûlée	Yaourt confiture fraise	Purée de poire
	Petit pain bio	Petit pain bio	Petit pain label	Petit pain bio	Petit pain bio
	lundi 20 janvier 2025	mardi 21 janvier 2025	mercredi 22 janvier 2025	jeudi 23 janvier 2025	vendredi 24 janvier 2025
S E M A I N E 4	Carottes râpées	Potage de saison	Betterave vinaigrette	Potage de saison	Radis noire râpées
	HACHIS PARMENTIER	Cannelloni végétarien	Brochette de volaille	Poisson du jour msc	Sauté de volaille tomate
	FROMAGES	salade verte	Quartier de patate douce	Pennes	Riz
	SALADE DE FRUITS	Yaourt au sucre roux	Pâtisserie	compote abricots	Fruit de saison
	Petit pain bio	Petit pain bio	Petit pain label	Petit pain bio	Petit pain bio
	*Biologique/label	*Biologiques et locale	Produit issu du commerce équitable	*produit bruts ou peu transformés fait maison	*non bio

*Toutes nos viandes (Bœuf, veau, agneau, porc et volailles) sont BIO /label rouge locales ou d'origine France.

*Le poisson de la criée est issu d'une pêche durable et de saison. Le poisson surgelé est labellisé MSC (respect des quotas de poisson et des fonds marins)

*Il peut nous arriver de devoir effectuer des changements de dernière minute, que ce soit sur la composition des menus ou la provenance des produits, mais nous mettons tout en œuvre pour vous apporter un service de qualité et tenir au mieux nos engagements