

# Menu de janvier 2025

**Lundi 30 décembre**  
Salade de pommes de terre vinaigrette  
Boulettes de boeuf marengo  
Crêpe aux champignons  
Haricots beurre  
Yaourt aromatisé  
Kiwi

**Mardi 31 décembre**  
**REVEILLON  
DE LA SAINT SYLVESTRE**

**Mercredi 01 janvier**  
Nouvelle année

**Jedi 02 janvier**  
Salade de haricots verts  
Nuggets de filet de poulet  
*Filet de poisson pané*  
Courgettes persillées  
Yaourt à la vanille  
Banane

**Vendredi 03 janvier**  
Oeuf poché  
Médaille de merlu aux légumes  
*Normandin de veau à l'estragon*  
Brocolis vapeur  
Camembert portion  
Beignet chocolat

**Lundi 06 janvier**  
Salade verte  
Quenelles natures sauce Aurore  
*Dos de colin poché*  
Riz  
Tome blanche tranchée

**Mardi 07 janvier**  
Carottes râpées à la ciboulette  
Lasagne bolognaise  
Lasagne saumon  
Babybel  
Compote

**Mercredi 08 janvier**  
Chou rouge vinaigrette  
Tarte fromage blanc et poireaux  
Jeunes carottes persillées  
Chevretine  
Gaufre de bruxelle

**Jedi 09 janvier**  
Salade iceberg  
Assiette de charcuterie  
Médaille de surimi mayonnaise  
Garniture de pomme de terre raclette  
Yaourt nature  
Pomme

**Vendredi 10 janvier**  
Salade coleslaw  
Filet de poisson pané  
*Normandin de veau*  
Ratatouille niçoise  
Mimolette  
Crème dessert praliné

**Lundi 13 janvier**  
Salade mêlée  
Boulette de boeuf  
*Pané fromage*  
Frites  
Edam à la coupe  
Coupelle Arlequin

**Mardi 14 janvier**  
Betterave au maïs  
Sauté de porc  
*Filet de poisson pané*  
Haricots blancs à la tomate  
Chantailou indiv  
Clémentines

**Mercredi 15 janvier**  
Salade de courgettes  
Paëlla  
*Lasagne ricotte épinards*  
Yaourt à boire  
Crème brûlée maison

**Jedi 16 janvier**  
Mousse de petits pois  
Tomate végétarienne  
Haricots beurre  
Faisselle indiv  
Poire

**Vendredi 17 janvier**  
Chou rouge vinaigrette  
Pavé de poisson Bordelaise  
*Normandin de veau au fromage*  
Purée douceur légumes  
Yaourt aromatisé  
Gâteau d'anniversaire

**Lundi 20 janvier**  
Oeuf dur mayonnaise  
Rôti de porc  
Saucisse végétarienne  
Petit pois  
Saint Paulin indiv  
Salade de fruits rouges

**Mardi 21 janvier**  
Tarte aux poireaux  
Croq légumes du soleil  
Boulgour  
Yaourt nature  
Fruits au sirop en morceaux

**Mercredi 22 janvier**  
Salade d'avocat sauce cocktail  
Fondant de langue de boeuf sauce tomate  
*Omelette fromage*  
Flageolets  
Kiri

**Jedi 23 janvier**  
Nems de légumes  
Emincé de dinde à la Chinoise  
*Médaille de merlu aux légumes*  
Wok de légumes et nouilles  
Yaourt à boire

**Vendredi 24 janvier**  
Céleri au Raifort  
Filet de poisson pané  
*Pané fromage*  
Poêlée du jour  
Yaourt framboise

**Lundi 27 janvier**  
Mousse de tomate basilic  
Emincé de boeuf à la Bourguignonne  
*Dos de lieu et sa sauce*  
Poêlée de légumes et mini penne  
Yaourt nature

**Mardi 28 janvier**  
Tartare de tomate  
Steak haché sauce moutarde  
*Steak de soja à l'échalotte*  
Petits pois ail et fines herbes  
Bonbel  
Compote pomme fraise

**Mercredi 29 janvier**  
Salade de haricots verts  
Cuisse de poulet  
*Accras de morue*  
Carottes vichy  
Saint Nectaire indiv  
Donuts Chocolat

**Jedi 30 janvier**  
Chou blanc vinaigrette  
Ravioli tofu basilic bio  
Chaurice à la coupe  
Pomme

**Vendredi 31 janvier**  
Salade composée  
Filet de poisson pané  
Quenelles natures aux herbes  
Courgettes gratinées  
Petit Suisse aux fruits  
Crêpe moelleuse sucrée

Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, fruits à coques, céleris, moutarde, graines de sésames, mollusques, lupins, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l.

Menus conformes à la réglementation nationale ou recommandations du GEMRCN, validés par la diététicienne et susceptibles de changements en fonction des approvisionnements.

Le pain accompagnant chaque repas est fabriqué à partir de produits issus de l'agriculture biologique.