

Semaine 02	Lundi 06/01/25	Mardi 07/01/25	Mercredi 08/01/25	Jeudi 09/01/25	Vendredi 10/01/25
Entrée Plat Accompagnement Produit Laitier Dessert	Carottes râpées Chili végétarien Riz Camembert Fruit de saison	Velouté de légumes de saison Fricassé de volaille Pâtes au beurre Fromage râpé Banane	Œuf dur mayonnaise Poisson pané Légumes sautés / pdt Gouda Fruit de saison	Velouté de légumes de saison Brandade de morue Brie Gâteau des rois	Tarte au fromage Sauté de porc à la moutarde* Poêlée de légumes / pdt Crème dessert
Semaine 03	Lundi 13/01/25	Mardi 14/01/25	Mercredi 15/01/25	Jeudi 16/01/25	Vendredi 17/01/25
Entrée Plat Accompagnement Produit Laitier Dessert	Tarte aux légumes Moules au curry Semoule au beurre Yaourt Fruit de saison	Velouté de légumes de saison Spaghettis Bolognaise végétarienne Fromage râpé Fruit de saison	Carottes râpées Rôti de porc – ail romarin* Gratin de légumes Emmental Compote	Velouté de légumes de saison Parmentier de bœuf Pdt/légumes Gâteau « maison »	Salade verte Seiche en rouille Riz Brie Banane
Semaine 04	Lundi 20/01/25	Mardi 21/01/25	Mercredi 22/01/25	Jeudi 23/01/25	Vendredi 24/01/25
Entrée Plat Accompagnement Produit Laitier Dessert	Terrine de campagne Poisson pané Gratin de chou-fleur/pdt Emmental Fruit de saison	Velouté de légumes de saison Moussaka de bœuf Riz Edam Banane	Crudités vinaigrette Poisson meunière Carottes persillées/pâtes Camembert Compote	Tarte au fromage Ecrasé de pdt Egrené végétal et petits légumes Gâteau « maison »	Velouté de légumes de saison Pâtes au jambon* Fromage râpé Fruit de saison
Semaine 05	Lundi 27/01/25	Mardi 28/01/25	Mercredi 29/01/25	Jeudi 30/01/25	Vendredi 31/01/25
Entrée Plat Accompagnement Produit Laitier Dessert	Salade verte Boulettes de bœuf Ragoût de légumes/pdt Edam Compote	Velouté de légumes de saison Couscous végétarien Semoule au beurre Brie Fruit de saison	Macédoine de légumes Cordon bleu (volaille) Caponata de légumes/riz Crème dessert Fruit de saison	Velouté de légumes de saison Rôti de porc aux olives* Purée de pdt Clafoutis aux fruits	Salade de riz Poisson en sauce Carottes vichy Fromage blanc

Légende :

-* Plat à base de porc

- **Menus 100% BIO - L'essentiel est « fait maison » à partir de produits BIO, frais et de saison** - 1 Menu végétarien / semaine
- Les menus peuvent être modifiés en fonction de la production de la serre municipale et des fournisseurs, et de la saisonnalité des produits
- Tous les plats sont cuisinés sur place le jour même
- Les viandes, les laitages et fromages sont BIO et d'origine France
- Les fruits et légumes qui ne viennent pas de la serre municipale et les compotes sont BIO et d'origine France (exception certains agrumes et bananes importés)
- Le poisson est labellisé MSC – ASC ou Pavillon France

