



MENUS JANVIER A FEVRIER 2025

Semaine du 6 au 10 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées	Couscous aux pois chiches	MONTAGNE Betteraves Bio vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Poisson pané
Accras de morue mayonnaise	Edam à la coupe	Tartiflette	Poulet rôti	Coquillettes 50% Courgettes à la sauce tomate 50%
Trio de légumes Bio	Fruit Bio	★ Crème dessert chocolat Ferme du Vieux Puits	Frites	Petit fruité Bio
Yaourt aromatisé			Yaourt sucré	Galette des Rois

Semaine du 13 au 17 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Terrine de campagne	Potage du chef	Emincé de volaille façon fajitas	Salade verte	Cœur de colin à la crème de ciboulette
Parmentier de lentilles	Emincé de volaille Bio	Tortilla de blé	Crêpe au fromage Bio	Chou-fleur Bio 30% Riz 70%
Yaourt à la fraise de la Ferme de la Chapelle Brestot	Butternut et pommes de terre	Camembert	Purée de carottes	Emmental à la coupe
	Fruit	Galette des Rois	Purée de pommes Bio	Gélifié vanille

Semaine du 20 au 24 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Nuggets de poulet	AROM' PIMENTS	Gratin de chou-fleur au jambon	Potage aux légumes	Brandade de poisson
Carottes bâtonnets à la crème	Betteraves Bio vinaigrette	Petit moulé ail et fines herbes	Cordon bleu de volaille	Crème de gruyère
Gouda à la coupe	Boulettes végétales sauce tomate et paprika	Fruit	Haricots verts Bio 50% Coquillettes 50%	Gâteau au yaourt du chef
Purée de pomme Bio	★ Semoule 50% Haricots verts 50%		Mousse au chocolat	
	★ Crème dessert caramel Ferme du Vieux Puits			

Semaine du 27 au 31 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Torsades aux légumes provençaux	Chou blanc sauce fromage blanc	Saucisson à l'ail	Salade verte	Cœur de colin à la crème
Meule de Bray Bio	Paupiette de veau sauce Neufchâtel AOP	Crêpe au fromage Bio	Bœuf émincé Normand Herbager	Courgettes Bio 50% Boullgour 50%
Tranche de quatre-quarts	Boullgour Bio 50% Choux de Bruxelles 10%	Carottes	Petits Pois	Crêpe Pâte à tartiner
	★ Purée pomme banane	Crêpe fourrée au chocolat	Yaourt à la fraise de la Chapelle Brestot	

Semaine du 3 au 7 février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Jambon blanc</p> <p>Purée Bio </p> <p>Gouda à la coupe</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Crudités Bio vinaigrette </p> <p>Lasagnes Bolognaises Bio </p> <p>Yaourt framboise Ferme du Vieux Puits </p>	<p>Paupiettes de dinde au jus </p> <p> Trio de légumes </p> <p>Coulommiers</p> <p>Ananas frais</p>	<p>Haricots rouges façon fajitas </p> <p>Tortilla de blé</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Fruit Bio </p>	<p>AROM'AGRUMES </p> <p> Salade de betteraves, pamplemousse et surimi </p> <p>Cœur de colin sauce citron vert </p> <p>Endives braisées 50% Blé 50%</p> <p>Gâteau moelleux au citron jaune </p>

Semaine du 24 au 28 février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Rôti de porc local à la diable </p> <p>Haricots verts Bio </p> <p>Meule de Bray Bio </p> <p>Yaourt sucré Bio </p>	<p>Potage à la tomate</p> <p>Beignets de calamars sauce tartare </p> <p>Pommes vapeur 70% Fondue de poireaux 30% </p> <p>Purée de pommes Bio</p>	<p>Moules à la crème</p> <p>Frites</p> <p>Mimolette à la coupe</p> <p>Gaufre Liégeoise </p>	<p>Terrine de Campagne </p> <p>Emincé de volaille à l'indienne </p> <p> Panier du jardinier </p> <p>Yaourt sucré Ferme de la Vieille Abbaye </p>	<p></p> <p>Pâtes aux lentilles</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit</p>