









Menus du Lundi 06 au vendredi 10 Janvier 2025

LUNDI








Entrée
Plat Principal
Légumes/ Féculent
Produit laitier
Dessert

Mâche + fromage 
 Sauté de veau 
 Pommes noisettes 
 Liégeois 

MARDI

Potage 
 Tartine 
 savoyarde, lardons
 P.D.T., Fromage 
 Compote 

JEUDI

Duo rosette 
 et chorizo 
 Tagliatelles 
 aux 
 Boulettes de bœuf 
 Fromage 
 Fruit 

VENDREDI

Menu végétarien
 Velouté de légumes 
 Pané au fromage 
 Carottes 
 à la crème 
 Galette des rois 




Menus du Lundi 13 au Vendredi 17 Janvier 2025

LUNDI

Entrée
Plat Principal
Légumes/ Féculent
Produit laitier
Dessert

Velouté de légumes 
 Pilons de poulet 
 Haricots verts 
 Fromage 
 Fruit 



MARDI




Menu végétarien
 Salade 
 de lentilles
 Gratin de 
 Pâtes
 Flan pâtissier 




JEUDI




Salade + emmental 
 Cordon bleu 
 Petits pois 
 Compote 


VENDREDI

Potage vermicelles 
 Poisson en sauce 
 Riz madras 
 Fromage blanc sucré 

Fait maison 
 Viande Française 
 Produit local 

Produit frais 
 Légumes 
 Volaille Française 

Produit congelé 
 Conserve 
 Produits Bio 

Féculent 



Les 14 plus grands allergènes.
 Nos plats peuvent contenir un de ces produits ou substances provoquant des allergies ou des intolérances.

En cas de doute sur un plat, prendre contact avec les cuisiniers au 04.71.64.93.59.

Les menus peuvent être modifiés selon les opportunités proposés par nos fournisseurs et les arrivages de la semaine pour les fruits&légumes

Menus du Lundi 20 au Vendredi 24 Janvier 2025



Entrée
Plat Principal
Légumes/
Féculent
laitier
Dessert

LUNDI

Salade
marco polo
Saucisse
Haricots blancs
Fromage
Fruit

MARDI

Menu végétarien
Velouté légumes
Penne aux champignons
Chou chantilly

JEUDI

Potage vermicelles
Escalope dinde
Corn flakes
Petits pois
Fromage blanc coulis

VENDREDI

Betteraves
Steack au Bleu
Pommes Dauphines
Petits-suisses

Menus du Lundi 27 au Vendredi 31 Janvier 2025



Entrée
Plat Principal
Légumes/
Produit laitier
Dessert

LUNDI

Salade
Lasagnes
Bolognaise
Fruits

MARDI

Menu végétarien
Velouté de potiron
Pizza
Salade
Fromage blanc et biscuit

JEUDI

Nouvel an chinois
Nems poulet
Porc au caramel
Riz cantonnais
Tarte ananas/coco

VENDREDI

Salade + emmental
Hachis
Compote

Fait maison

Viande Française

Produit local

Produit frais

Légumes

Volaille Française

Produit congelé

Conserve

Produits Bio

Féculent



Les 14 plus grands allergènes.

Nos plats peuvent contenir un de ces produits ou substances provoquant des allergies ou des intolérances.

En cas de doute sur un plat, prendre contact avec les cuisiniers au 04.71.64.93.59.

Les menus peuvent être modifiés selon les opportunités proposés par nos fournisseurs et les arrivages de la semaine pour les fruits & légumes

Menus du Lundi 03 au Vendredi 07 Février 2025



- Entrée
- Plat Principal**
- Légumes/
Féculent
- Produit
laitier
- Dessert

LUNDI

Carottes râpées

Pâtes

Carbonara

Pancakes maison

MARDI

Potage

Jambon Grillé

Flageolets

Yaourts fruits

JEUDI

Velouté légumes

Poisson

Riz

Fromage

Fruits

VENDREDI

Menu végétarien

Salade PDT

Coucou de

Légumes

Compote + biscuits

- Fait maison
- Viande Française
- Produit local

- Produit frais
- Légumes
- Volaille Française

- Produit congelé
- Conserves
- Produits Bio

Féculent



Les menus peuvent être modifiés selon les opportunités proposées par nos fournisseurs et les arrivages de la semaine pour les fruits & légumes



Les 14 plus grands allergènes.

Nos plats peuvent contenir un de ces produits ou substances provoquant des allergies ou des intolérances.

En cas de doute sur un plat, prendre contact avec les cuisiniers au 04.71.64.93.59.



Menus du Lundi 10 au Vendredi 14 Février 2025

LUNDI

Entrée
Plat Principal
Légumes/
Féculent
Produit laitier
Dessert

Velouté de légumes

Escalope de dinde

Petits-pois/carottes

Yaourt

MARDI

Menu végétarien

Salade Œuf, maïs, croutons

Burger Végé

Sundae

JEUDI

Wrap Jambon/ Fromage

Beignets calamars riz/ratatouille

Fruit

VENDREDI

Saucisson à l'ail

Steack hâché

Haricôts verts

Fromage blanc

Menus du Lundi 17 au Vendredi 21 Février 2025

LUNDI

Entrée
Plat Principal
Légumes/
Féculent
Produit laitier
Dessert

Toast rillettes de thon

Croustillant de dinde

Carottes

Fruits

MARDI

Velouté légumes

Escalope de porc/Purée

Yaourts fruits

JEUDI

Menu végétarien

Œuf Mayo

Blanquette de Légumes a la Normande

Riz Fromage

Compote

VENDREDI

Potage

Poisson

Gratin courgettes

Gâteau yaourt

Fait maison

Viande Française

Produit local

Produit frais

Légumes

Volaille Française

Produit congelé

Conserves

Produits Bio

Féculent

Les menus peuvent être modifiés selon les opportunités proposées par nos fournisseurs et les arrivages de la semaine pour les fruits & légumes:



Les 14 plus grands allergènes.

Nos plats peuvent contenir un de ces produits ou substances provoquant des allergies ou des intolérances.

En cas de doute sur un plat, prendre contact avec les cuisiniers au 04.71.64.93.59.