



lundi 30 décembre 2024	mardi 31 décembre 2024	mercredi 1 janvier 2025	jeudi 2 janvier 2025	vendredi 3 janvier 2025
			sauté de poulet, poêlée du marché fromage fruit de saison	dos de cabillaud sce aneth, ratatouille, pommes de terre éclat de légumes d'hiver yaourt fermier
lundi 6 janvier 2025	mardi 7 janvier 2025	mercredi 8 janvier 2025	jeudi 9 janvier 2025	vendredi 10 janvier 2025
sauté de porc à l'ancienne, riz petits légumes salade composée petits suisse bio	gratin de macaronis , carottes, courgettes, sce mornay, mimolette râpé, salade verte Fromage fruit de saison	saucisse fumé, chou rouge aux pommes, pommes de terre salade fraîcheur des montagnes fromage blanc miel pop	steak haché de bœuf, frites salade trésor du froid gâlette des rois	filet de colin sce parisienne, pommes de terre provençale fromage fruit de saison
lundi 13 janvier 2025	mardi 14 janvier 2025	mercredi 15 janvier 2025	jeudi 16 janvier 2025	vendredi 17 janvier 2025
sauté de bœuf aux champignons, salsifis, pommes vapeur salade composée gélifiè caramel	gratin de croziflette facon savoyard, salade gouda ananas au sirop	jambon, rosti de légumes salade cœur de l'hiver yaourt aux fruits	gratin de colin, épinards, riz fromage fruit de saison	omelette aux oignons confits, coquillettes, brunoise de légume éclat de légumes d'hiver liégeois chocolat
lundi 20 janvier 2025	mardi 21 janvier 2025	mercredi 22 janvier 2025	jeudi 23 janvier 2025	vendredi 24 janvier 2025
escalope de porc charcutière, flageolets, pommes rissolées salade composée petits Suisse	quenelles natures gratinées, chou fleur braisé fromage fruit de saison	escalope de poulet, purée aux herbes salade douceur givrée compote de poires	pennes,brunoise de légumes, sce aux 4 fromages salade croquante des neiges fruit de saison	poisson meunière sce tomate, riz madras fromage fruit de saison
lundi 27 janvier 2025	mardi 28 janvier 2025	mercredi 29 janvier 2025	jeudi 30 janvier 2025	vendredi 31 janvier 2025
chipolatas, compote, purée salade composée yaourt fermier	œufs durs, ratatouille, pommes vapeur fromage fruit de saison	rôti de dindonneau, côtes de blettes, pommes de terre salade méli-mélo du froid fruit de saison	colombo de courgettes et lentilles corail, riz salade saveurs hivernales fromage blanc	dos de cabillaud, pâtes et petits légumes fromage fruit de saison

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances, pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

La viande bovine et porcine est Saveur en' Or (sauf steak haché et paupiette)

Les légumes issus de l'agriculture biologique sont essentiellement locaux

Menus approuvés


Emmanuelle Couturier
Diététicienne nutritionniste
0662351354

