



JANVIER 2025

LUNDI 06	MARDI 07	JEUDI 09	VENDREDI 10
Betterave Spaghetti bolognaise Crème vanille Galette des rois	Velouté de lentilles Omelette pomme de terre St nectaire Banane	Salade, noix, mimolette Blanc de poulet Haricot vert Camembert Clémentine	Velouté de mâche Cabillaud Quinoa Petits suisses fruités

LUNDI 13	MARDI 14	JEUDI 16	VENDREDI 17
Céleri râpé Saumonette sauce aurore Semoule Yaourt nature	Velouté de pois cassés Chili végétarien Fromage de brebis Orange	Sardine Blanquette de veau Carotte/ blé Clafoutis aux pommes	Potage vermicelle Pot au feu Fromage blanc

LUNDI 20	MARDI 21	JEUDI 23	VENDREDI 24
Velouté de légumes Epinards Œuf St Môret Poire	Carotte râpée Saumon Lentilles Yaourt citron	Velouté de poireaux Rôti de dinde Choux Bruxelles St nectaire Clémentine	Salade, gésier, croûton Sauté d'agneau Moquette de Vendée Brie Salade de fruits

LUNDI 27	MARDI 28	JEUDI 30	VENDREDI 31
Betterave, maïs Tartiflette Fromage de brebis Pomme	Velouté de carottes Eglefin sauce au beurre Patate douce Fourme d'Ambert Kiwi	Houmous Couscous végétarien Cantal Compote Madeleine	Macédoine Boudin Purée Yaourt nature

Origine des viandes servies : FRANCE.

*Nous nous réservons la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché tout en respectant l'équilibre alimentaire. **BON APPETIT !!***

Nos menus peuvent contenir les allergènes ci-dessous.

Liste d'allergènes ; lait, œuf, gluten, céleri, crustacés, poissons, mollusques, lupin, moutarde, fruits à coque, sulfites, céréales, soja et arachide.