

JANVIER 2025

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les livraisons

	06-janv	13-janv	20-janv	27-janv
LUNDI	BETTERAVES ROUGES BIO • OMELETTE BIO POÊLÉE DE RATATOUILLE / RIZ CRÈME PISTACHE •	CHOU BLANC VINAIGRETTE •• BOULETTES VÉGÉTALES FRITES FROMAGE COMPOTE DE POMMES	CAROTTES RAPÉES •• DAHL DE LENTILLES RIZ FROMAGE CRUMBLE AUX FRUITS •	BETTERAVES ROUGES BIO QUENELLES DE BROCHET PÂTES CRÈME VANILLE •
MARDI	07-janv	14-janv	21-janv	28-janv
	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYO • RÔTI DE PORC DORÉ AU FOUR • FLAGEOLETS FROMAGE FRUIT •	SOUPE DE LÉGUMES •• SAUTÉ DE DINDE BROCOLIS BIO / CÉRÉALES MÉDITERRANÉENNES FROMAGE GÂTEAU AUX PÉPITES DE CHOCOLAT •	TABOULÉ BRANDADE DE COLIN • FROMAGE FRUIT •	ŒUF DUR MAYO BOEUF À LA TOMATE • CAROTTES / POMMES DE TERRE VAPEUR •• FROMAGE FRUIT •
JEUDI	09-janv	16-janv	23-janv	30-janv
	 CAROTTES RAPÉES •• BOEUF BOURGUIGNON • PURÉE •• GALETTE DES ROIS •	QUICHE AU GRUYÈRE • FILET DE POISSON RIZ FRUIT •	 CÉLERI RÉMOULADE •• LASAGNES AU BOEUF • CAMEMBERT BEIGNET AU CHOCOLAT	NOUVEL AN CHINOIS NEM DE POULET FRIT RIZ CANTONAIS (Petits-pois / carottes / crevettes / omelette / poulet) FROMAGE LITCHI
VENDREDI	10-janv	17-janv	24-janv	31-janv
	SOUPE DE LÉGUMES •• POISSON PANÉ ÉPINARDS À LA CRÈME / BLÉ Français FROMAGE FRUITS AU SIROP	CÉLERI RÉMOULADE •• VEAU MARENGO • CAROTTES / POMMES DE TERRE VAPEUR •• FROMAGE BLANC	SALADE DE PÂTES (Thon/Maïs) • CORDON BLEU HARICOTS VERTS BIO GÂTEAU DE SEMOULE •	SOUPE DE LÉGUMES •• PIZZA AUX 3 FROMAGES GÂTEAU AU YAOURT ET AU LAIT

MENU Végétarien

*GEMRCN : Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition

- Élaboré en cuisine
- Fait maison
- Produit frais



Menu composé par les élèves de CE2 - Classe de Mme FOURNIER

S.I.Vo.M. DE SERMAISES

