

# MENU DE LA SEMAINE

## DU 06 AU 10 JANVIER 2025

### LUNDI

### MARDI

### MERCREDI

### JEUDI

### VENDREDI

Sauté de dinde

\*4-7-8-10-11



Petits pois carottes

\*4-10

Fromage

\*10



Compote de fruits

Pain + lingotin de chocolat

Potage de courgettes à la

vache qui rit

\*4-7-8-10

Fish & chips

\*2-4-5-8-10



Riz

\*4-10

Yaourt

\*10



Pain + stick de confiture

Batavia + cube de

fromage

\*10-13



Escalope à la crème

\*4-10



Haricots verts

\*10

Galette des rois

\*2-3-4-10

Pain au lait + lingotin de  
chocolat



#### MENU VEGETARIEN

Omelette aux fromages

\*2-10

Ratatouille

\*7-8-10

Fromage

\*10

Galette des rois

\*2-3-4-10

Pain + fromage

Céleris rémoulade

\*13



Merguez

Frites

\*4-9

Yaourt

\*10



Pain + pâte à tartiner

#### \* INFORMATION ALLERGENES ET TRACABILITES DES PRODUITS \*

1 : Crustacés / 2 : Œufs / 3 : Fruits à coque / 4 : Gluten / 5 : Poisson / 6 : Graines de sésame / 7 : Soja  
8 : Céleri / 9 : Arachide / 10 : Lait / 11 : Sulfites / 12 : Lupin / 13 : Moutarde / 14 : Mollusques



Produit issu de  
l'agriculture  
locale



Produit issu  
de l'agriculture  
biologique



Poisson issu  
d'une pêche  
durable certifiée



Viande  
d'origine  
française



Fabrication  
maison



LES MENUS SONT SUCCEPTIBLES D'ETRE MODIFIES EN FONCTION DES APPROVISIONNEMENTS



## DU 13 AU 17 JANVIER 2025

### LUNDI

### MARDI

### MERCREDI

### JEUDI

### VENDREDI

Paupiette de veau

\*4-7-8-10-11



Carottes Vichy

\*10

Fromage

\*10



Fruits de saison

Pain + stick de confiture

Potage de potirons

\*4-7-8-10



Nuggets de blé

\*2-4-7-8-10

Poêlée de légumes

\*4-7-8-10

Yaourt

\*10

Pain + pâte à tartiner

Batavia feuille

\*10-13

Brandade de morue

\*4-5-10



Yaourt

\*10

Fruits de saison

Gâteau

\*2-4-10



Salade composée

\*4-10



Dos de colin

\*4-5-8-10-11



Pommes de terre persillées

\*4-10



Yaourt

\*10



Pain + fromage

Chili con carné

\*4-7-8



Fromage

\*10

Fruits de saison



Pain + lingotin de chocolat





