



Du lundi 6 au vendredi 10 janvier 2025



Semaine 2

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des difficultés d'approvisionnement de certains produits

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	pizza	Saucisson à l'ail beurre cornichon	Carottes râpées vinaigrette	Crème de poireaux, pommes de terre carottes chou fleur	Salade haricots verts cervelas, emmental vinaigrette
<b>PLAT</b>	Nugget's végétales	Poisson du marché	Jambon sauce champignons	Bolognaise	Blanquette de dinde
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Palets de légumes	Purée de potiron	Pommes vapeur	Spaghettis	Potée de légumes
<b>FROMAGE</b>	Fromage		Fromage	Fromage	
<b>DESSERT</b>	Liegeois	Fruit	Pomme au four et confiture	Fruit	Galette des rois

Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume

Plat fait maison    
 Plat végétarien    
 Produit local    
 Produit issu de l'agriculture Biologique    
 Paysan Breton  
 Porc français    
 Volaille française    
 Bœuf français    
 Fruits et légumes de France



Du lundi 13 au vendredi 17 janvier 2025



Semaine 3

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des difficultés d'approvisionnement de certains produits

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b> 	Salade de pâtes au jambon et cornichons mayonnaise 	Celeri, emmental et mayonnaise 	Salami beurre 	Frisée aux dés de fromage et œufs 	Crème de carottes oignons et potiron 
<b>PLAT</b> 	Sauté de volaille chasseur 	Pâtes semi-complètes, Sauce tomate (plat protidique+légumes) 	Paupiette aux champignons 	Tartiflette (plat protidique+légumes) 	Poisson du marché
<b>ACCOMPAGNEMENT</b> 	Courgettes à l'ail 		Printanière de légumes 		Gratin de chou-fleur 
<b>FROMAGE</b> 	Fromage	Fromage	Fromage	Petit suisse	
<b>DESSERT</b> 	Fruit 	Purée de fruits 	Mousse au chocolat	Fruit 	Tarte aux pommes 

Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume

Plat fait maison    
 Plat végétarien    
 Produit local    
 Produit issu de l'agriculture Biologique    

Porc français    
 Volaille française    
 Bœuf français    
 Fruits et légumes de France

























Du lundi 20 au vendredi 24 janvier 2025













Semaine 4

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des difficultés d'approvisionnement de certains produits

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b> 	Carottes râpées Mais vinaigrette 	Rillettes et cornichons 	Duo de céleri et radis noir 	Piemontaise (PDT, mayonnaise œufs, jambon, cornichons) 	Potage (poireaux, PDT carottes, oignons)  
<b>PLAT</b> 	Brandade de poisson (Plat protidique+légumes) 	Boulette de bœuf  	Galette saucisse 	Rôti de porc 	Cassoulet végétarien aux légumes (Plat protidique+légumes) 
<b>ACCOMPAGNEMENT</b> 	Salade verte en agrément  	Haricots verts  	Salade verte  	Brocolis au beurre  	Salade verte en agrément  
<b>FROMAGE</b> 	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
<b>DESSERT</b> 	Purée de fruits 	Fruit 	Entremet chocolat 	Fruit 	Fian nappé caramel

Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume

 Plat fait maison    
  Plat végétarien    
  Produit local    
  Produit issu de l'agriculture Biologique    
 

 Porc français    
  Volaille française    
  Bœuf français    
  Fruits et légumes de France    
 



Du lundi 27 au vendredi 31 janvier 2025



Semaine 5

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des difficultés d'approvisionnement de certains produits

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b> 	Betteraves vinaigrette 	Pdt cervelas, cornichons, vinaigrette, persil) 	Cœuf mimosa (mayonnaise)	Carottes chou verts mais, mayonnaise 	Potage ( oignons, PDT carottes, chou fleur), 
<b>PLAT</b> 	Rougaille de saucisses 	Filet de poisson du marché	Escalope à la crème 	Boulettes végétarienne à la tomate 	Bourguignon 
<b>ACCOMPAGNEMENT</b> 	Riz pilaf 	Gratin de courgettes 	Pdt sautées aux lardons et haricots beurre 	Gratin dauphinois 	Carottes vichy 
<b>FROMAGE</b> 		Fromage		Fromage	
<b>DESSERT</b> 	Yaourt aux fruits	Fruit 	Fruit 	Compote 	Far breton 

Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume

Plat fait maison



Plat végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France

















Du lundi 3 au vendredi 7 février 2025



Semaine 6

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des difficultés d'approvisionnement de certains produits

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b> 	Céleri, carotte, vinaigrette et fromage blanc  	Pâtes, surimi mayonnaise 	Radis noir soja, fromage blanc, vinaigrette 	Crème potiron, carottes oignons PDT  	Harcots verts maïs, vinaigrette, cervelas  
<b>PLAT</b> 	Paupiette de veau	Pané au fromage	Sauté de porc à la moutarde 	Poulet rôti 	Poisson du marché
<b>ACCOMPAGNEMENT</b> 	Purée 	Haricots verts  	Pâtes 	Frites 	Poêlée de légumes  
<b>FROMAGE</b> 	Fromage 		Fromage	Fromage 	
<b>DESSERT</b> 	Liegeois	Fruit 	Pêche melba	Fruit 	Crêpe 

Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume

Plat fait maison



Plat végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Boeuf français



Fruits et légumes de France
































Du lundi 10 au vendredi 14 février 2025



Semaine 7

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des difficultés d'approvisionnement de certains produits

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b> 	Tabouie (semoule, poivrons, tomates, vinaigrette, concombre, oignons) 	Radis, carottes, vinaigrette  	Macédoine mayonnaise 	Céleri mayonnaise 	Friand au fromage
<b>PLAT</b> 	Poisson pané	Sauté de dinde marengo 	Gratin de poisson aux petits légumes (plat protidique+légumes) 	Lentilles aux petits légumes	Steack haché 
<b>ACCOMPAGNEMENT</b> 	Ratatouille  	Tortis 		Purée 	Gratin de chou fleur  
<b>FROMAGE</b> 	Fromage		Fromage 	Fromage 	Fromage
<b>DESSERT</b> 	Fruit  	Eclair chocolat	Fruit  	Beignet aux pommes	Purée de fruit  

Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume

Plat fait maison



Plat végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France

