

### Janvier Février 2025

Lundi 06/01/2025	Mardi 07/01/2025	Mercredi 08/01/2025	Jeudi 09/01/2025	Vendredi 10/01/2025
<b>E N T R É E S</b>				
Oeuf dur à la mayonnaïse <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	Poule vermicelle <i>Gluten</i>		Carottes rapées <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Céleri rapé aux raisins <i>Céleri</i>
<b>S A L A D E S</b>				
			Vinaigrettes bar moutarde et sauce Bulgare <i>Lait, Moutarde, Sulfites</i>	
<b>P L A T S</b>				
Boulette de boeuf et volaille sauce moutarde cannelle et chapelure <i>Gluten, Moutarde, Soja, Sulfites</i>	Boeuf bourguignon <i>Gluten</i>		Chili sin carne, cheddar et riz <i>Lait</i>	Dés colin d'Alaska PMD sauce curry <i>Crustacés, Poissons, Gluten, Lait, Moutarde</i>
<b>G A R N I T U R E S</b>				
Courgettes braisées <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Chou-fleur au curry <i>Moutarde</i>			Blé pilaf <i>Gluten</i>
Semoule <i>Gluten</i>	Pommes de terre vapeur <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>			Brocolis <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
<b>P R O D U I T S L A I T I E R S</b>				
Yaourt natures sucré Bio <i>Information allergènes non disponible</i>	Buchette lait de mélange <i>Lait</i>		Tomme grise <i>Lait</i>	Camembert <i>Lait</i>
<b>D E S S E R T S</b>				
Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Galette des rois DCG <i>Information allergènes non disponible</i>		Compote tous fruits allégée en sucres <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Crème dessert saveur vanille <i>Lait</i>
<b>B O U L A N G E R I E</b>				
Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>		Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

### Janvier Février 2025

Lundi 13/01/2025	Mardi 14/01/2025	Mercredi 15/01/2025	Jeudi 16/01/2025	Vendredi 17/01/2025
<b>E N T R É E S</b>				
Tartine oeuf et ciboulette <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>			Salade verte aux noix de cajou et vinaigrette agrume <i>Fruits à coque, Sulfites</i>	Poule vermicelle <i>Gluten</i>
<b>S A L A D E S</b>				
	Céleri remoulade <i>Céleri, Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>			
<b>P L A T S</b>				
Aiguillette de poulet rôtie au curry et coco <i>Gluten, Lait, Moutarde</i>	Couscous végétal <i>Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfites</i>		Sauté de poulet sauce cantadou, agrumes et potiron <i>Lait</i>	Merlu PMD sauce aux épices douces <i>Poissons, Gluten, Lait</i>
<b>G A R N I T U R E S</b>				
Boulgour <i>Gluten</i>			Duo carotte <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Mélange de légumes racines <i>Information allergènes non disponible</i>
Haricots verts <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>			Riz créole <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Purée de pomme de terre <i>Lait</i>
<b>P R O D U I T S L A I T I E R S</b>				
Montcadi croute noire <i>Lait</i>	Edam <i>Lait</i>		Gouda <i>Lait</i>	Coulommiers <i>Lait</i>
<b>D E S S E R T S</b>				
Yaourt aux fruits mixés <i>Lait</i>	Compote pommes allégée en sucres <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Gâteau au citron <i>Oeufs, Gluten</i>	Riz au lait <i>Lait</i>
<b>B O U L A N G E R I E</b>				
Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>		Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

### Janvier Février 2025

Lundi 20/01/2025	Mardi 21/01/2025	Mercredi 22/01/2025	Jeudi 23/01/2025	Vendredi 24/01/2025
<b>E N T R É E S</b>				
			Poule vermicelle <i>Gluten</i>	Dips de carottes sauce fromage blanc aux fines herbes <i>Lait</i>
<b>S A L A D E S</b>				
Riz saveur cantonais <i>Crustacés, Oeufs</i>	Betteraves mimosa <i>Oeufs</i>			
<b>P L A T S</b>				
Cordon bleu de volaille <i>Gluten, Lait, Soja</i>	SAUCE BOLOGNAISE <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Blanquette de veau <i>Gluten, Sulfités</i>	Colin d'Alaska PMD pané riz soufflé <i>Poissons, Gluten</i>
<b>G A R N I T U R E S</b>				
Boulgour <i>Gluten</i>	Torsades <i>Gluten</i>		Haricot beurre à l'ail <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Brocolis <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Chou-fleur persillé <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>			Pommes de terre vapeur <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Riz créole <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
<b>P R O D U I T S L A I T I E R S</b>				
Yaourt natures sucré Bio <i>Information allergènes non disponible</i>	Saint paulin <i>Lait</i>		Montcadi croute noire <i>Lait</i>	Camembert <i>Lait</i>
<b>D E S S E R T S</b>				
Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Entremets flan saveur vanille <i>Lait</i>		Gâteau aux amandes et miel <i>Oeufs, Gluten, Fruits à coque</i>	Compote tous fruits allégée en sucres <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
<b>B O U L A N G E R I E</b>				
Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>		Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

# LE PLAISIR DE BIEN MANGER...

Des menus équilibrés et des recettes variées  
qui allient produits de qualité et nouveautés !

## Janvier Février 2025

Lundi 27/01/2025	Mardi 28/01/2025	Mercredi 29/01/2025	Jeudi 30/01/2025	Vendredi 31/01/2025
		E N T R É E S		
			Assiette de charcuterie et cornichon <i>Gluten, Lait, Moutarde, Soja</i>	Poule vermicelle <i>Gluten</i>
		S A L A D E S		
Salade coleslaw <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	Pommes de terre à la ciboulette <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>			
		P L A T S		
Samoussas de légumes et sauce fromage blanc aux fines herbes <i>Gluten, Lait, Soja</i>	Chipolatas <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Beignets de calamars sauce tartare <i>Oeufs, Gluten, Lait, Mollusques, Moutarde, Sulfites</i>	Merlu PMD et crumble chorizo <i>Poissons, Gluten, Lait</i>	
		G A R N I T U R E S		
Blé pilaf <i>Gluten</i>	Haricots verts persillés <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Epinards en branche <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Chou-fleur au curry <i>Moutarde</i>	
Carottes au thym <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Lentilles vertes BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Semoule <i>Gluten</i>	Purée de pomme de terre <i>Lait</i>	
		P R O D U I T S L A I T I E R S		
Brie <i>Lait</i>	Gouda <i>Lait</i>	Yaourt natures sucré Bio <i>Information allergènes non disponible</i>	Emmental <i>Lait</i>	
		D E S S E R T S		
Dessert lacté saveur vanille à boire <i>Lait</i>	Compote pommes allégée en sucres <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Eclair parfum chocolat DCG <i>Oeufs, Gluten, Lait, Soja</i>	
		B O U L A N G E R I E		
Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

### Janvier Février 2025

Lundi 03/02/2025	Mardi 04/02/2025	Mercredi 05/02/2025	Jeudi 06/02/2025	Vendredi 07/02/2025
<b>E N T R É E S</b>				
	Poule vermicelle <i>Gluten</i>		Pâté de campagne <i>Gluten, Lait, Moutarde, Soja</i>	Tartine au thon et à la ciboulette <i>Poissons, Gluten, Lait</i>
<b>S A L A D E S</b>				
Salade piémontaise <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>				
<b>P L A T S</b>				
Aiguillette de poulet sauce pain d'épices et crumble <i>Gluten</i>	Haché au veau sauce forestière <i>Gluten, Lait, Soja</i>		SAUCE CARBONARA <i>Gluten, Lait</i>	Riz, pois chiche tikka massala et graines de courge <i>Moutarde</i>
<b>G A R N I T U R E S</b>				
Légumes couscous <i>Céleri</i>	Haricots plats à l'ail <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Pâtes coude <i>Gluten</i>	
Semoule <i>Gluten</i>	Purée à la patate douce <i>Lait</i>			
<b>P R O D U I T S L A I T I E R S</b>				
Saint paulin <i>Lait</i>	Edam <i>Lait</i>		Yaourt natures sucré Bio <i>Information allergènes non disponible</i>	Emmental <i>Lait</i>
<b>D E S S E R T S</b>				
Liégeois au chocolat <i>Lait, Soja</i>	Crêpe sucré <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>		Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Compote pommes allégée en sucres <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
<b>B O U L A N G E R I E</b>				
Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>		Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.