



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Salade verte  vinaigrette	Céleri rémoulade	
		Soupe de potiron	Radis beurre ½ sel	
Raviolis de bœuf  à la sauce italienne et mozzarella râpée	Colin  sauce crème tomate	Sauté de dinde  sauce chasseur	Poisson meunière  et citron	Galette boulgour pois chiche emmental oriental
Raviolis tofu basilic sauce végétale  et mozzarella râpée	Emincé de bœuf  au jus herbes	Omelette nature  sauce basquaise	Pané moelleux au gouda	Fidanzati  et sauce carotte bâtonnet potiron et mozzarella râpée
				<b>PLAT COMPLET</b>
Raviolis tofu basilic sauce végétale  et mozzarella râpée	Pomme de terre quartier	Boulgour	Riz  et sauce ketchup du chef	Fidanzati  et mozzarella râpée
	Purée courge butternut	Haricots verts  au jus	Brocolis sauce béchamel	Carottes  au jus
Yaourt aromatisé				Pointe de brie  Saint Nectaire
Yaourt nature de la ferme de Sigy	Cantal  Camembert			
Compote de pomme allégée en sucre	Fruit de saison au choix	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	<i>Galette des rois</i>	Fruit de saison Au choix
Compote de pomme ananas allégée en sucre		Crème dessert saveur chocolat		

Semaine du 13 au 17 janvier 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI LES AGRUMES	VENDREDI
		Œuf dur  mayonnaise Rillettes de thon	Salade verte  vinaigrette aux agrumes Pomelos et sucre	
Sauté de porc Francilin sauce caramel Riz  korma végétarien butternut et marrons <b>PLAT COMPLET</b>	Steak haché bœuf sauce poivrade Merlu  sauce citron	Emincé dinde  sauce provençale Pané blé graine emmental épinards	Sauté de bœuf  sauce Cantadou agrumes potiron Boulettes de sarrasin lentilles sauce Cantadou agrumes potiron	Emincé blé pois chiche sauce aigre douce Semoule   sauce tajine marocain et raisin secs <b>PLAT COMPLET</b>
Riz Haricots verts à l'ail	Blé Petits pois mijotés	Lentilles   mijotés Poêlée champêtre (haricots verts / beurre, tomates, champignons, aubergines)	Gnocchettis   et mozzarella râpée Bâtonnets de carottes au jus	Semoule Légumes couscous au jus
Coulommiers Gouda	Edam Carré			Saint Nectaire Fourme d'Ambert
Liégeois saveur chocolat Liégeois saveur vanille	Compote pomme banane allégée en sucre Compote de pomme allégée en sucre	Fruit de saison au choix	Cake mandarine cacao Marbré au chocolat	Quartiers d'oranges Fruit de saison





LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Pomelos sucre Radis beurre ½ sel	Salade coleslaw Salade d'endives vinaigrette	Soupe parmentier poireau pomme de terre crème	
Sauté de bœuf  sauce paprika persil Colin  sauce basquaise	Haché de veau  sauce ketchup Nuggets Crispidor emmental  sauce ketchup	Saumon frais sauce citron Omelette nature  sauce basquaise	Cuisse de poulet  sauce curry Galette mexicaine boulgour haricots rouge poivron sauce tomate	Pizza tomate emmental mozzarella & salade verte  vinaigrette
Fusilloni  et mozzarella râpée Fondue de poireaux à la crème	Pomme de terre vapeur Carottes  à l'ail	Boulgour Chou-fleur  à la béchamel	Riz Haricots beurre persillée	
Munster Brie				Yaourt nature  de la Bergerie de Rambouillet Yaourt nature de la ferme de Sigy
Fruit de saison au choix	Compote de pomme ananas allégée en sucre Compote pomme allégée en sucre	Ile flottante Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Corbeille de fruits de saison	Cake au Daim Beignet chocolat noisette



Semaine du 27 au 31 Janvier 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI <i>Nouvel An Chinois</i>
		Carottes râpées vinaigrette Segments de pomelos	Soupe poireau pomme de terre	Chou blanc émincé vinaigrette soja Bouillon de légumes vermicelle
Sauté de porc Francilinn sauce caramel Merlu  sauce coco citron vert	Pain pita boulette flageolets crudités sauce fromage blanc persil vinaigre balsamique Pain pita boulette falafels crudités sauce fromage blanc persil vinaigre balsamique	Sauté de veau  au jus herbes Fondant patate douce chèvre noisette	Escalope de dinde  sauce saveur kebab Pané blé graine emmental épinards	Nems au poulet sauce asiatique Samoussa aux légumes sauce asiatique
Semoule Carottes  sauce crème	Frites (four) et sauce ketchup du chef	Lentilles   mijotés Haricots beurre persillés	Tortis  3 couleurs Epinards branche au jus	Riz  façon cantonais (sans viande) Mélange légumes chinois
Camembert Emmental	Yaourt aromatisé Yaourt nature de la ferme de Sigy			
Dessert lacté saveur vanille nappé caramel Liégeois saveur chocolat	Corbeille de fruits de saison	Fruit de saison au choix	Beignet à la pomme Beignet à la framboise	Crème à la mangue Yaourt nature   de la Bergerie Rambouillet et noix de coco râpée



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade d'endives aux pommes vinaigrette  Radis beurre ½ sel		Salade verte  vinaigrette  Salade coleslaw  (avec carottes  )	 C'est la Chandeleur
Omelette nature sauce ketchup du chef  Quenelle sauce tomate	Emincé de porc  au jus herbes  Coquillettes  et sauce butternut carotte ricotta fromage de brebis et noisette <b>PLAT COMPLET</b>	Sauté de bœuf  sauce caramel  Blé sauce chili égrené végétal <b>PLAT COMPLET</b>	Tarte au thon  Tarte au fromage  (emmental et mozzarella)	Cordon bleu de volaille sauce ketchup  Poisson meunière et citron
Pomme de terre au jus Brocolis en persillade	Coquillettes  et mozzarella râpée  Petits pois mijotés	Blé  Carotte  au jus	Yaourt nature  de la Bergerie de Rambouillet et sauce caramel  Yaourt nature de la ferme de Sigy	Semoule Ratatouille à la niçoise
Pont l'évêque Gouda		Fromage frais Petit Louis Fromage fondu Samos		Bleu d'Auvergne Coulommiers
Pêche au sirop miel citron vert  Compote pomme banane allégée en sucre	Fruit de saison au choix	Crème dessert saveur vanille  Crème dessert saveur caramel	Fruit de saison au choix	Crêpe au sucre  Crêpe à la pâte à tartiner



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Radis et beurre ½ sel</p> <p>Chou blanc vinaigrette</p>		<p>Salade verte  vinaigrette</p> <p>Céleri rémoulade </p>	<p>Carottes râpées   vinaigrette</p> <p>Salade d'endives vinaigrette</p>	
<p>Emincé de bœuf  sauce provençale </p> <p>Gnocchettis  sauce pesto potiron haricots blanc et graines de tournesol </p> <p><b>PLAT COMPLET</b></p>	<p>Sauté de porc Francilin  sauce colombo </p> <p>Colin  sauce curry</p>	<p>Gratin de pomme de terre, dinde  et fromage tartiflette </p>	<p> <b>Parmentier lentille verte champignon purée butternut chapelure noisette</b> </p> <p>Parmentier lentille verte purée de potiron </p>	<p>Hot dog saucisse de Strasbourg (porc) et ketchup </p> <p>Hot dog végétarien saucisse de soja blé et ketchup </p>
<p>Gnocchettis  et mozzarella râpée </p> <p>Julienne de légumes</p>	<p>Riz </p> <p>Haricots verts persillés</p>	<p>Gratin de pomme de terre, champignons et fromage tartiflette </p>	<p>Parmentier lentille verte purée de potiron</p>	<p>Pomme noisette &amp; sauce ketchup du chef</p>
	<p>Edam</p> <p>Camembert</p>			<p>Tomme blanche</p> <p>Saint Paulin</p>
<p>Dessert lacté saveur vanille nappé caramel</p> <p>Dessert lacté saveur chocolat</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Au choix</p>	<p>Compote de pomme ananas allégée en sucre</p> <p>Compote de pomme allégée en sucre</p>	<p>Gâteau moelleux aux pépites de chocolat</p> <p>Eclair parfum chocolat </p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Au choix</p>