



= repas végétarien

Menus du mois de Janvier 2025

L U N	06 Salade chicon, Sauté de veau chasseur (marron et potiron), Tortis Bio,  Yaourt aux fruits mixés.	13 Raclette (pommes de terre, fromage fondu, jambon, rosette), Pomme Bio. 	20 Laitue vinaigrette,  Lasagnes végétariennes maison, Yaourt aromatisé.	27 Paëlla junior (filet de poulet, poivrons, tomate, petits pois, oignons, spigol), Chavroux, Melon d'hiver.
M A R D I	07 Pizza, Galette de blé au fromage, Carottes à la crème, Clémentine corse. 	14 Salade Iceberg, Poulet grillé aux herbes, Haricots plats persillade, Fromage blanc Bio au sucre. 	21 Carottes râpées Bio,  Steak haché grillé aux herbes, Petits pois, Yaourt à boire.	28 Pâté de campagne, Rôti de veau, Poêlée forestière, Kiri, Mandarine.
M E R C R E D I	08 Asperge vinaigrette, Emincé de porc caramélisé, Riz basmati Bio, Samos,  Kiwi Bio.	15 Raviolis spinachi,  Sauce tomate, Parmesan râpé, Salade de fruits maison. 	22 Tortis Bio à la carbonara (dés de jambon, lardons fumés, crème), Emmental râpé, Poire Bio. 	29 Rougail saucisse, Riz basmati Bio,  Pomme à la vanille.
J E U D I	09 Salade de mâche, Gnocchis sauce bolognaise, Emmental râpé, Galette des rois à la frangipane.	16 Champignons de Paris vinaigrette, Bœuf bourguignon, Macaronis Bio,  Cookies maison aux pépites de chocolat. 	23 Salade composée (tomate, maïs, dés de gouda), Navarin d'agneau, Flageolets, Brioche des Rois.	30 Radis au beurre,  Boulettes thaï à la sauce tomate, Spaghetti Bio, Mozzarella râpée, Palmier feuilleté maison  au sucre.
V E N D R E D I	10 Allumettes au fromage, Poissonnette panée, Jardinière de légumes, Tomme noire, Compote de pomme Bio. 	17 Avocat vinaigrette, Filet de colin nature, Sauce hollandaise, Brocolis sautés à la persillade, Petit suisse au sucre.	24 Artichauts vinaigrette, Brandade de poisson (hoki, pommes de terre), Yaourt nature.	31 Beignet de poisson, Gratin de courgettes, Emmental,  Banane Bio.

Les présents menus ont une valeur indicative. Ils pourront être modifiés à tout moment en fonction des contraintes d'approvisionnement, sans qu'il soit porté atteinte aux besoins nutritionnels des enfants.

*Pour les régimes spéciaux, un repas de substitution sera proposé (poisson, omelette, poulet...)