

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SEM 4 - 20/01/2025	21/01/2025	22/01/2025	23/01/2025	24/01/2025
DEJEUNER				
BUTTERNUT RÂPÉE AUX AMANDES	SALADE DE PERLES	TARTE FINE TOMATE EMMENTAL	SALADE DE MÂCHE ET CROÛTONS	POTAGE DE LÉGUMES
SAUTÉ DE BOEUF AUX OLIVES	FILET DE POISSON (SELON ARRIVAGE)	RÔTI DE PORC AUX AROMATES	SAUTÉ DE CANARD AU ROMARIN	DHAL DE LENTILLES
PATATES DOUCES RÔTIES AUX NOISETTES	EPINARDS À LA CRÈME	PURÉE CRÉCY	PURÉE DE POIS CASSÉS	BLÉ
FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FRUITS FRAIS YAOURT NATURE SUCRÉ	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE
PÊCHE AU SIROP	FRUITS FRAIS		CHOU CHANTILLY MAISON	FRUITS FRAIS
SEM 5 - 27/01/2025	28/01/2025	29/01/2025	30/01/2025	31/01/2025
DEJEUNER				
CÉLÉRI RÉMOULADE	SALADE DE HARICOTS ROUGES	AVOCAT, VINAIGRETTE	BROCOLIS VINAIGRETTE	LÉGUMES CROQUANTS, FROMAGE BLANC CIBOULETTE
ROUGAIL SAUCISSE	TORTILLA	POULET RÔTI	FILET DE POISSON (SELON ARRIVAGE)	COEUR DE BOVIN PROVENÇAL
RIZ SAUVAGE	POÊLÉE DE LÉGUMES	PETITS POIS	PURÉE DE PATATES DOUCES	HARICOTS VERTS
YAOURT AROMATISÉ	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE
COMPOTE DE POMMES	FRUITS FRAIS	GÂTEAU DE SEMOULE	FRUITS FRAIS	BRIOCHE DES ROIS
SEM 6 - 03/02/2025	04/02/2025	05/02/2025	06/02/2025	07/02/2025
DEJEUNER				
POTIMARRON RÂPÉ AUX AMANDES	RADIS, BEURRE	PIZZA DE LÉGUMES	BETTERAVES CUITES VINAIGRETTE	CAKE AU FROMAGE
HAUT DE CUISSE DE POULET	GNOCCHI	GRILLADE DE PORC	RÔTI DE VEAU BRAISÉ	FILET DE POISSON (SELON ARRIVAGE)
HARICOTS BLANCS	SAUCE TOMATE BASILIC	COMPOTÉE DE CHOU À LA GENIÈVRE	FRITES	BROCOLIS PERSILLÉS
FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE BLANC AU MUESLI ET CHOCOLAT	FROMAGE À LA COUPE	FRUITS FRAIS YAOURT NATURE SUCRÉ
CRÈME DESSERT CHOCOLAT OU VANILLE	CLÉMENTINE RÔTIE AU MIEL	FRUITS FRAIS	FRUITS FRAIS	
SEM 7 - 10/02/2025	11/02/2025	12/02/2025	13/02/2025	14/02/2025
DEJEUNER				
SALADE DE BATAVIA ET OIGNONS FRITS	GRILLON CHARENTAIS, CORNICHON	VELOUTÉ DE POIS CASSÉS	SALADE D'ENDIVES À LA FOURME D'AMBERT	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
CURRY D'AGNEAU	FILET DE POISSON À L'OSEILLE	OEUF COCOTTE	SAUTÉ DE POULET AUX ÉPICES	BOLOGNAISE
PURÉE DE POTIRON	RIZ BASMATI	POÊLÉE DE COURGETTES	HARICOTS PLATS	MACARONI
FROMAGE À LA COUPE	FRUITS FRAIS YAOURT NATURE SUCRÉ	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	PETIT SUISSE SUCRÉ
FLAN PÂTISSIER		FRUITS FRAIS	BROWNIE CHOCOLAT MAISON	POIRE AU SIROP

Principal
GHANTY Karine

Secrétaire général
ROYER Pascal

Chef de cuisine
BRODUT Remy