

**semaine du 06 Janvier 2025 au 10 Janvier 2025**

<p><b>Lundi 06/01 Epiphantie</b></p> <p>salade d'endives aux des de fromage boules boeuf à la tomate Carottes rondelles Samos Couronne des Rois</p>	<p><b>Mardi 07/01</b></p> <p>Velouré de légumes Pilon de poulet rôti Pommes noisette au four Camembert portion Crème vanille</p>	<p><b>Jeudi 09/01</b></p> <p>Radis et micro beurre Jambon grillé Lentilles vertes Cantal fruit</p>	<p><b>Vendredi 10/01</b></p> <p>Pommes de terre charcutière Saumon à la crème de poireaux Haricots verts sautés vache qui rit compote de pommes sans sucre ajouté</p>
---	--	--	---

**semaine du 13 Janvier 2025 au 17 Janvier 2025**

<p><b>Lundi 13/01</b></p> <p>Friand au fromage Escalope de porc charcutière Saisifis à la crème Emmental Crème brûlée</p>	<p><b>Mardi 14/01</b></p> <p>Salade de carottes Dos de cabillaud sauce hollandaise Macaronis Brie fromage blanc sucré</p>	<p><b>Jeudi 16/01</b></p> <p>Brocolis vinaigrette Couscous de légumes Semoule parfumée Fromage ail et fines herbes Fondant chocolat</p>	<p><b>Vendredi 17/01</b></p> <p>Maquereau moultardé Sauté de veau marengo(le ferme des coutures) Poêlée de haricots beurre Mimolette Fruits</p>
---	---	---	---

**semaine du 20 Janvier 2025 au 24 Janvier 2025**

<p><b>Lundi 20/01</b></p> <p>Sauccisson ail Blanc de volaille sauce Basquaise Grotin de chou fleur paysanne tomme grise Fruit de saison</p>	<p><b>Mardi 21/01</b></p> <p>Salade de chou blanc et maïs Croq végétal Ecrasé de pommes de terre Coulommiers Entremet chocolat</p>	<p><b>Jeudi 23/01</b></p> <p>Oreillon de pêche au thon Chipolatas grillées Filegelets à l'estragon Edom Gatreau Basque</p>	<p><b>Vendredi 24/01</b></p> <p>Betteraves bio poisson du jour Farfallas au beurre vache qui rit Yaourt bio</p>
---	--	--	---

**semaine du 27 Janvier 2025 au 31 Janvier 2025**

<p><b>Lundi 27/01</b></p> <p>Laitue mozzarella et noix Spaghetti bolognaise aux lentilles Babybel légeois vanille</p>	<p><b>Mardi 28/01</b></p> <p>Champignons à la Grecque Boeuf bourguignon Purée de carottes Samos Chouquettes au sucre</p>	<p><b>Jeudi 30/01 (repas à thème)</b></p> <p>Nems sauce soja Sauté de poulet à la chinoise Riz cantonnais Salade fruits exotique</p>	<p><b>Vendredi 31/01</b></p> <p>Crème Dubarry Dos de merlu Semoule bio Tomme blanche Panna cotta fruits rouges</p>
---	--	--	--

Haute valeur environnementale

Produits de saison

agriculture raisonnée

Fabrication Maison

Produits Bleu Blanc cœur

produit bio





Appellation d'Origine Contrôlée












appellation géographique protégée







semaine du 03 Février au 07 Février 2025

<p><b>Lundi 03/02 (repas brasserie)</b></p> <p> Carottes rapées Croque monsieur au jambon Frites au four Emmental fruit</p>	<p><b>Mardi 04/02</b></p> <p> Œufs durs moyonnaise Macaronis sauce végétarienne (haché végétarien) St morét Mousse chocolat</p>	<p><b>Jeudi 06/02</b></p> <p>Toboulé aux légumes Aiguillettes de poulet sc grand-mère  Carottes à l'ail Saint paulin Grillé aux pommes</p>	<p><b>Vendredi 07/02</b></p> <p> Betteraves cuites et demi œuf Paella aux fruits de mer et chorizo Coulommiers Entremet vanille et son biscuit</p>
--	--	---	---

semaine du 10 Février au 14 Février 2025

<p><b>Lundi 10/02</b></p> <p> 1/2 Complénoise Poisson du jour Riz sauvage Cantal  Yaourt nature sucré</p>	<p><b>Mardi 11/02</b></p> <p>Mini quiche Rôti de porc et son jus  Haricots verts bio Tomme grise Donut's</p>	<p><b>Jeudi 13/02</b></p> <p> Céleri rave  Blanquette de dinde Pommes vapeurs Edom Pomme cuite au miel</p>	<p><b>Vendredi 14/02</b></p> <p> Bouillon de volaille aux vermicelles  Boulettes de légumes sc tomate  Lentilles vertes aux carottes Tortare fruit de saison </p>
---	---	--	---

semaine du 17 Février au 21 Février 2025

<p><b>Lundi 17/02</b></p> <p> Potage de potiron Farfalle  Sauce bolognaise Fromage portion Fruit</p>	<p><b>Mardi 18/02</b></p> <p> Carottes rapées aux raisins secs Cœur de merlu sauce citron Pomme de terre en robe des champs Tomme blanche Compote tous fruits</p>	<p><b>Jeudi 20/02</b></p> <p>Œuf dur moyonnaise Sauté de nouille chinoise aux légumes Mimolette Paris Brest</p>	<p><b>Vendredi 21/02</b></p> <p>Salade verte aux croustons Chipolotas bio Haricots beurre  Brie Crème brûlée</p>
--	--	---	---

Produits de notre région  
Produits de saison  
agriculture raisonnée  
Fabrication Maison  
Produits Bleu Blanc cœur  
produits bio  
Appellation d'Origine Contrôlée



Viande de Bœuf française  
repas végétarien  
pêche Responsable  
Viande de Porc française  
Viande Certifiée  
Viande de Bœuf de qualité Race à Viande  
Label Rouge

