

Bonne Année 2025

Lundi 6	Mardi 7	Jrudi 9	Vrdrzdi 10
<p>Soupe au vermicelle* Filet de colin Haricots verts Galette des rois</p>	<p>Pâté de foie Coquillettes BIO sauce tomate* Boulettes de bœuf Clémentines</p>	<p>Œuf* mayo Raviolis BIO aux légumes Camembert Compote pomme-poire</p>	<p>Salade verte vinaigrette Hot-Dog* Potatoes* Yaourt nature sucré</p>
Lundi 13	Mardi 14	Jrudi 16	Vrdrzdi 17
<p>Macédoine BIO Ratatouille* Semoule Muffin au chocolat*</p>	<p>Soupe tomate vermicelle* Curry de poulet et ses légumes* Yaourt aux fruits</p>	<p>Toast chèvre-miel* Quenelles de brochet sauce aurore Riz BIO Salade de fruits frais*</p>	<p>Salade pâtes BIO-surimi* Steak haché façon bouchère Haricots verts Mousse au chocolat</p>
Lundi 20	Mardi 21	Jrudi 23	Vrdrzdi 24
<p>Rillettes de thon* Escalope de dinde Petits pois-carottes Yaourt aromatisé</p>	<p>Carottes râpées* Spaghettis BIO sauce crème-parmesan* Champignons de Paris Ananas</p>	<p>Soupe de légumes* Dos de cabillaud sauce au beurre blanc* Haricots verts Gaufre chocolat ou sucre</p>	<p>Tomates farcies* Semoule Gouda Liégeois au chocolat</p>
Lundi 27	Mardi 28	Jrudi 30	Vrdrzdi 31
<p>Sauté de porc au miel* Purée de patates douces* Emmental Petits Suisses aux fruits</p>	<p>Potage lentilles corail* Croque-fromage Salade Compote pomme-fraise</p>	<p>Betteraves et feta vinaigrette* Tortis BIO au chorizo doux* Banane</p>	<p>Mortadelle Gratin de chou-fleur et pommes de terre aux lardons* Crème dessert BIO</p>

Les menus peuvent varier selon les livraisons. Viande d'origine française. Œufs locaux et issus de l'agriculture biologique. Pain ô Cailloutin. * Fait maison