

MENUS DE JANVIER 2025

Lundi	Mardi	Mercredi 1 ^{er}	Jeudi 2	Vendredi 3	
<p>Crudité – Cuidité Protéines (animales ou végétales) Féculent Produit laitier</p> <p>Menus validés sous réserve d'approvisionnements De nombreux plats proposés sont faits « Maison » (soupes, gratins, omelettes, purées, salades, sauces ...)</p>	 		<p>Soupe de vermicelles maison Nuggets de poisson Chou-fleur sauté Kiri Fruit de saison PAIN </p>	<p>Soupe de légumes maison Waterzoi de poisson Riz créole + râpé Muffin aux pépites de chocolat</p>	
<p>Lundi 6</p> <p>RENTREE SCOLAIRE REPAS VÉGÉTARIEN Feuilleté au fromage Raviolis aux légumes du soleil à la tomate + râpé </p>	<p>Mardi 7</p> <p>Velouté de poireaux / pommes de terre maison Cordon Bleu de volaille Haricots verts sautés </p>	<p>Mercredi 8</p> <p>Salade Caesar (enfants) Rosette beurre (adultes)</p>	<p>Jeudi 9</p> <p>Croque-Monsieur emmenthal maison (enfants) Croque-Monsieur (jambon) maison (adultes)</p>	<p>Vendredi 10</p> <p>Rôti de gigot d'agneau au jus Epinards en gratin Fruit de saison PAIN </p>	
<p>Compote à boire (enfants)</p>	<p>Compote de pommes (adultes)</p>	<p>Poisson sauce curry Pommes de terre provençales Panna Cotta maison</p>		<p>Soupe de poisson + râpé Filet de poisson à la provençale Riz à l'espagnole (Poivrons, oignons, safran) Fruit de saison </p>	
<p>Lundi 13</p> <p>REPAS VÉGÉTARIEN Salade de pois chiches Omelette aux fines herbes Carottes à la crème Mini Babybel Fruit de saison </p>	<p>Mardi 14</p> <p>Pizza au fromage maison Aiguillettes de poisson pané citron Gratin de brocolis Fruit de saison PAIN LOU PAN </p>	<p>Mercredi 15</p> <p>Salade verte dés d'emmenthal Sauté de dinde à la moutarde (enfants) Sauté de porc à la moutarde (adultes) Cœur de blé Frangipane maison</p>	<p>Jeudi 16</p> <p>Betteraves cubes vinaigrette Blanquette de veau Riz blanc + râpé Fruit de saison PAIN </p>	<p>Vendredi 17</p> <p>Soupe de pâtes maison Filet de poisson huile d'olives/citron Poêlée de légumes grillés Gaufre de Liège</p>	
<p>Lundi 20</p> <p>Haricots verts en salade Boulettes d'agneau à la tomate Spaghettis + râpé ou parmesan (enfants)</p>	<p>Jambon cru cornichons / beurre Spaghettis carbonara + râpé ou parmesan (adultes)</p>	<p>REPAS VÉGÉTARIEN Salade mexicaine (h. rouges / maïs / tomates / olives / poivrons) Aligot Tarte choco-poire maison PAIN LOU PAN </p>	<p>Soupe de pois cassés / croûtons à l'ail maison Œufs durs Côtes de blettes béchamel Fruit de saison </p>	<p>Quiche à l'oignon maison Escalope de poulet à la crème (enfants) Andouillette aux oignons (adultes) Petits pois à la française Kiri (enfants) Saint Nectaire (adultes) Eclair au chocolat</p>	
<p>Fruit de saison </p>					
<p>Lundi 27</p> <p>Soupe de lentilles crème maison Steak haché au jus Salsifis ail et persil Mimolette Fruit de saison </p>	<p>Betteraves lanière (enfants)</p>	<p>Mardi 28</p> <p>Salade museau (adultes)</p>	<p>Mercredi 29</p> <p>REPAS VÉGÉTARIEN Salade Iceberg croûtons / Œuf mimosas mayonnaise maison Pâtes tomate/pesto + râpé Tiramisu maison</p>	<p>Jeudi 30</p> <p>Feuilleté aux légumes maison Escalope de dinde viennoise Carottes sautées persillées (enfants) Fruit de saison </p>	<p>Vendredi 31</p> <p>Pizza mozzarella maison Filet de poisson à l'aneth Haricots beurre persillés</p>
	<p>Poisson basquaise Riz créole Crème dessert chocolat PAIN LOU PAN </p>			<p>Choucroute (adultes)</p>	<p>Smoothie maison (enfants)</p>
					<p>Tarte grillée à l'abricot (adultes)</p>

BON APPETIT !