

MENU JANVIER 2025

Lundi 6 janvier

Salade verte **bio** + croutons *
Lasagne bolognaise*
Yaourt aux fruits **bio**

Mardi 7 janvier

Velouté de légumes **bio***
Gratin duo de pommes de terre
et patates douces **bio***
Fromage
Fruit

Jeudi 9 Janvier

Carottes râpées **bio***
Sauté de Poulet sauce forestière*
Riz carottes **bio***
Galette des rois

Vendredi 10 janvier

Quiche au thon *
Saumon à la crème*
Epinard **bio***
Fruit **bio**

Lundi 13 janvier

Salade haricots verts vinaigrette
bio*
Sauté de bœuf carottes **bio***
Penne
Fromage
Salade de fruits **bio***

Mardi 14 janvier

Soupe de légumes **bio***
Parmentier végétarien **bio***
Yaourt sucré **bio**

Jeudi 16 janvier

Salade d'endives, bleu et noix
bio*
Rôti de porc sauce moutarde
miel romarin*
Duo haricots **bio***
Tarte aux pommes **bio***

Vendredi 17 janvier

Feuilleté au fromage*
Dos de cabillaud sauce curry*
Semoule*
Fruit

Lundi 20 janvier

Duo de salade et endives **bio***
Mijoté de bœuf tomate olive *
Ecrasé de pommes de terre*
Fromage blanc et coulis de
fruits **bio***

Mardi 21 janvier

Velouté de légumes **bio***
Tarte de légumes **bio***
Salade verte **bio***
Fromage
Fruit

Jeudi 23 janvier

Salade composée **bio***
Spaghettis carbonara*
gruyère
Cookie au beurre de cacahuète et
chocolat*

Vendredi 24 janvier

Taboulé **bio***
Egletin sauce beurre citron*
Haricots beurre **bio***
Compote de pomme et poires
bio*

Lundi 27 janvier

Carottes râpées **bio***
Spaghettis boulettes de bœuf
sauce napolitaine et parmesan*
Pamplemousse + sucre

Mardi 28 janvier

Soupe de légumes **bio***
Couscous végétarien **bio***
Yaourt aux fruits **bio***

Jeudi 30 janvier

Menu à thème :
« Repas Savoyard »
Salade de chèvre chaud **bio***
Tartiflette **bio***
Tarte à la myrtille

Vendredi 31 janvier

Salade composée **bio***
Gratin de poisson et choux fleur
bio*
Fromage
Salade de fruits **bio**



**Fruits et Légumes de
saison bio des
maraîchers locaux**
* Préparation
fabrication maison
Producteur Local :
**Saucisse Boucherie
Frederic Auterive**

Nous nous efforçons à ce que nos produits puissent être 99% français et au plus prêt en local

Informations allergènes : présence possible dans certaines recettes de céréale contenant du gluten , de crustacé, d'œuf, de poisson, d'arachides, de soja, de lait et produits à base de laitages, de fruits à coque, de céleri, de moutarde ,de sésames, d'anhydride sulfureux et de sulfites;