

BONNE ANNÉE 2025

menu du 6 janvier au 7 février 2025

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
du 6 au 10 janvier	Blé fromage, maïs Poisson (frais) (3) Haricots verts Clémentine (3)	Carottes râpées (3) escalope de porc (2) legume a couscous Fromage Compote	Betteraves rouges aux pommes Emincé de veau VF à la crème Beignet de chou fleur Galette des rois	Potage de légumes Filet de poulet Coquillettes sauce tomate Flamby
11 au 17 janvier	Taboulé Saucisse (2) Lentilles Fromage blanc (1) coulis	Macédoine de légumes Pané de fromage Ratatouille Kiwi (3)	Rillettes de porc (2) Pintade VF Purée de brocolis Crème au chocolat	Maquereau Lapin à la moutarde Riz Fromage Ananas au sirop
du 18 au 24 janvier	Potage tomates vermicelles boudin blanc Poêlée de légumes Fromage Pomme (3)	Friand au fromage boulette d'agneau abricots secs Semoule Yaourt vanille(1)	Céleri remoulade Rôti de porc (2) Flageolets beignet à la pomme	Oeuf dur mayonnaise Lasagnes chèvre épinards Salade (3) Salade de fruits
du 25 au 29 janvier	Concombre (3) à la vinaigrette Poisson (frais) (3) Blé légumes Yaourt aux fruits rouges (1)	Surimi mayonnaise Cordon bleu Garniture 4 légumes Crème vanille	Quinoa lentilles Poulet basquaise Pommes dauphines Fromage Clémentine (3)	Salade coleslaw Croque-monsieur Salade (3) Pêche au sirop
du 3 au 7 février	Cervelas Steack haché Petits pois Fromage Kiwi (3)	Betteraves rouges persillées Crêpe jambon fromage Salade (3) Crêpe au chocolat	Salade de pâtes maïs fromage Omelette Salade (3) Banane (3)	Thon fromage frais Jambon blanc (2) Gratin de choux fleurs Yaourt au citron (1)



GALETTE DES ROIS



le pain ainsi que les gateaux proviennent de la boulangerie la douceur coulangeoise (4)

Les yaourts et fromages blancs proviennent de la Bazinière ⁽¹⁾ - la charcuterie ⁽²⁾ de la Rosette des prés

les fruits et filets de poisson frais de chez Bruno GEFARD - ⁽³⁾ VF Bleu blanc Cœur

Menu végétarien