



| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|------------------------------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| | | Salade verte vinaigrette | Céleri rémoulade | |
| | | Soupe de potiron | Radis beurre ½ sel | |
| Raviolis de bœuf à la sauce italienne et mozzarella râpée | Colin sauce crème tomate | Sauté de dinde sauce chasseur | Poisson meunière et citron | Galette boulgour pois chiche emmental oriental |
| Raviolis tofu basilic sauce végétale et mozzarella râpée | Emincé de bœuf au jus herbes | Omelette nature sauce basquaise | Pané moelleux au gouda | Fidanzati et sauce carotte bâtonnet potiron et mozzarella râpée |
| | | | | PLAT COMPLET |
| | Pomme de terre quartier | Boulgour | Riz et sauce ketchup du chef | Fidanzati et mozzarella râpée |
| | Purée courge butternut | Haricots verts au jus | Brocolis sauce béchamel | Carottes au jus |
| Yaourt aromatisé | | | | Pointe de brie Saint Nectaire |
| Yaourt nature de la ferme de Sigy | Cantal Camembert | | | |
| Compote de pomme allégée en sucre | Fruit de saison au choix | Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel | <i>Galette des rois</i> | Fruit de saison Au choix |
| Compote de pomme ananas allégée en sucre | | Crème dessert saveur chocolat | | |



Semaine du 13 au 17 janvier 2025



| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI LES AGRUMES | VENDREDI |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | Œuf dur mayonnaise Rillettes de thon | Salade verte vinaigrette aux agrumes Pomelos et sucre | |
| Sauté de porc Francilin sauce caramel Riz korma végétarien butternut et marrons PLAT COMPLET | Steak haché bœuf sauce poivrade Merlu sauce citron | Emincé dinde sauce provençale Pané blé graine emmental épinards | Sauté de bœuf sauce Cantadou agrumes potiron Boulettes de sarrasin lentilles sauce Cantadou agrumes potiron | Emincé blé pois chiche sauce aigre douce Semoule sauce tajine marocain et raisin secs PLAT COMPLET |
| Riz Haricots verts à l'ail | Blé Petits pois mijotés | Lentilles mijotés Poêlée champêtre (haricots verts / beurre, tomates, champignons, aubergines) | Gnocchettis et mozzarella râpée Bâtonnets de carottes au jus | Semoule Légumes couscous au jus |
| Coulommiers Gouda | Edam Carré | | | Saint Nectaire Fourme d'Ambert |
| Liégeois saveur chocolat Liégeois saveur vanille | Compote pomme banane allégée en sucre Compote de pomme allégée en sucre | Fruit de saison au choix | Cake mandarine cacao Marbré au chocolat | Quartiers d'oranges Fruit de saison |





| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| | Pomelos sucre Radis beurre ½ sel | Salade coleslaw Salade d'endives vinaigrette | Soupe parmentier poireau pomme de terre crème | |
| Sauté de bœuf sauce paprika persil Colin sauce basquaise | Haché de veau sauce ketchup Nuggets Crispidor emmental sauce ketchup | Saumon frais sauce citron Omelette nature sauce basquaise | Cuisse de poulet sauce curry Galette mexicaine boulgour haricots rouge poivron sauce tomate | Pizza tomate emmental mozzarella & salade verte vinaigrette |
| Fusilloni et mozzarella râpée Fondue de poireaux à la crème | Pomme de terre vapeur Carottes à l'ail | Boulgour Chou-fleur à la béchamel | Riz Haricots beurre persillée | |
| Munster Brie | | | | Yaourt nature de la Bergerie de Rambouillet Yaourt nature de la ferme de Sigy |
| Fruit de saison au choix | Compote de pomme ananas allégée en sucre Compote pomme allégée en sucre | Ile flottante Dessert lacté gélifié saveur chocolat | Corbeille de fruits de saison | Cake au Daim Beignet chocolat noisette |

Semaine du 27 au 31 Janvier 2025



| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI <i>Nouvel An Chinois</i> |
|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| | | Carottes râpées vinaigrette Segments de pomelos | Soupe poireau pomme de terre | Chou blanc émincé vinaigrette soja Bouillon de légumes vermicelle |
| Sauté de porc Francilinn sauce caramel Merlu sauce coco citron vert | Pain pita boulette flageolets crudités sauce fromage blanc persil vinaigre balsamique Pain pita boulette falafels crudités sauce fromage blanc persil vinaigre balsamique | Sauté de veau au jus herbes Fondant patate douce chèvre noisette | Escalope de dinde sauce saveur kebab Pané blé graine emmental épinards | Nems au poulet sauce asiatique Samoussa aux légumes sauce asiatique |
| Semoule Carottes sauce crème | Frites (four) et sauce ketchup du chef | Lentilles mijotés Haricots beurre persillés | Tortis 3 couleurs Epinards branche au jus | Riz façon cantonais (sans viande) Mélange légumes chinois |
| Camembert Emmental | Yaourt aromatisé Yaourt nature de la ferme de Sigy | | | |
| Dessert lacté saveur vanille nappé caramel Liégeois saveur chocolat | Corbeille de fruits de saison | Fruit de saison au choix | Beignet à la pomme Beignet à la framboise | Crème à la mangue Yaourt nature de la Bergerie Rambouillet et noix de coco râpée |



| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| | Salade d'endives aux pommes vinaigrette Radis beurre ½ sel | | Salade verte vinaigrette Salade coleslaw (avec carottes) | C'est la Chandeleur |
| Omelette nature sauce ketchup du chef Quenelle sauce tomate | Emincé de porc au jus herbes Coquillette et sauce butternut carotte ricotta fromage de brebis et noisette PLAT COMPLET | Sauté de bœuf sauce caramel Blé sauce chili égrené végétal PLAT COMPLET | Tarte au thon Tarte au fromage (emmental et mozzarella) | Cordon bleu de volaille sauce ketchup Poisson meunière et citron |
| Pomme de terre au jus Brocolis en persillade | Coquillette et mozzarella râpée Petits pois mijotés | Blé Carotte au jus | Yaourt nature de la Bergerie de Rambouillet et sauce caramel Yaourt nature de la ferme de Sigy | Semoule Ratatouille à la niçoise |
| Pont l'évêque Gouda | | Fromage frais Petit Louis Fromage fondu Samos | | Bleu d'Auvergne Coulommiers |
| Pêche au sirop miel citron vert Compote pomme banane allégée en sucre | Fruit de saison au choix | Crème dessert saveur vanille Crème dessert saveur caramel | Fruit de saison au choix | Crêpe au sucre Crêpe à la pâte à tartiner |



MENUS DEJEUNER

Semaine du 10 au 14 Février 2025



| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Radis et beurre ½ sel</p> <p>Chou blanc vinaigrette</p> | | <p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Céleri rémoulade </p> | <p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Salade d'endives vinaigrette</p> | |
| <p>Emincé de bœuf sauce provençale </p> <p>Gnocchettis sauce pesto potiron haricots blanc et graines de tournesol </p> <p>PLAT COMPLET</p> | <p>Sauté de porc Francilin sauce colombo </p> <p>Colin sauce curry</p> | <p>Gratin de pomme de terre, dinde et fromage tartiflette </p> | <p> Parmentier lentille verte champignon purée butternut chapelure noisette </p> <p>Parmentier lentille verte purée de potiron </p> | <p>Hot dog saucisse de Strasbourg (porc) et ketchup </p> <p>Hot dog végétarien saucisse de soja blé et ketchup </p> |
| <p>Gnocchettis et mozzarella râpée </p> <p>Julienne de légumes</p> | <p>Riz </p> <p>Haricots verts persillés</p> | <p>Gratin de pomme de terre, champignons et fromage tartiflette </p> | <p>Parmentier lentille verte purée de potiron</p> | <p>Pomme noisette & sauce ketchup du chef</p> |
| | <p>Edam</p> <p>Camembert</p> | | | <p>Tomme blanche</p> <p>Saint Paulin</p> |
| <p>Dessert lacté saveur vanille nappé caramel</p> <p>Dessert lacté saveur chocolat</p> | <p>Fruit de saison</p> <p>Au choix</p> | <p>Compote de pomme ananas allégée en sucre</p> <p>Compote de pomme allégée en sucre</p> | <p>Gâteau moelleux aux pépites de chocolat</p> <p>Eclair parfum chocolat </p> | <p>Fruit de saison</p> <p>Au choix</p> |