



## MOIS DE JANVIER 2025



BON APPÉTIT !

<b>LUNDI 05</b> Céleri rémoulade Filet de poisson poché Brocolis à la crème Yaourt Nature *	<b>MARDI 06</b> Chou chinois sauce soja * Saucisse (fr) Lentille Cantal * Orange *	<b>JEUDI 08</b> Endive * Couscous Agneau (fr) Galette des rois	<b> VENDREDI 09</b> <b>Pizza fromage</b> Mélange 4 céréales Carotte vapeur * Emmental Banane *
<b>LUNDI 12</b> Salade verte * Haut de cuisse de poulet (fr) Flageolet Compote de fruit	<b>MARDI 13</b> Coleslaw Gratin de chou fleur Boulgour au curry Cantal * Pomme *	<b>JEUDI 15</b> Chou rouge * Filet de poisson pané Riz à la tomate Fromage blanc *	<b> VENDREDI 16</b> Taboulé Rôti de bœuf (fr) Haricot vert Emmental * Mandarine *
<b>LUNDI 19</b> Endive * Sauté de volaille paprika (fr) Purée Brie * Poire *	<b>MARDI 20</b> Salade de pâtes Oeuf dur (fr) Epinard Yaourt Nature *	<b>JEUDI 22</b> Macédoine de légumes Escalope de porc (fr) Butternut grillé Mousse chocolat	<b> VENDREDI 23</b> betterave Paupiette de veau(ue) Petit pois Glace
<b>LUNDI 26</b> Salade verte * Feuilleté fromage Mélange de légumes Cantal * Pomme *	<b>MARDI 27</b> Salade de chou fleur Boeuf bourguignon (fr) Blé Bûche de chèvre * Orange *	<b>JEUDI 29</b> Soupe de légumes Filet de poisson provençal Pâte Gaufre au sucre	<b> VENDREDI 30</b> carotte râpée * Cordon bleu (fr) Frites Fromage blanc *
<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>

codage : **BIO** : **FAIT MAISON** **LOCAL** **BIO** (48) : de Lozère \* subventionné dans le cadre du programme de l'Union européenne à destination des écoles

Provenance de la viande bovine : origine Française, ferme bio de Lozère ,AFG , Sysco france « Primeurs: Bioccoop, les jardins de provence , El Rousset simon » .  
Les menus sont susceptibles d'être modifiés