

MENUS DU 6 JANVIER AU 7 FÉVRIER 2025

LUNDI

6 JANVIER

Salade verte
Raclette aux morbiers
Saucisson et jambon
Glace bio



MARDI

7 JANVIER

Potage à la tomate
Sauté de porc bio au curry
Lentilles paysannes
Fromage kiri
Compote et gâteaux bio

MERCREDI

8 JANVIER

Salade verte
Hachis parmentier au soja
Fruit de saison

JEUDI

9 JANVIER

carottes râpées bio
Escalope poulet
Haricots persillés
Galette des rois



VENDREDI

10 JANVIER

Salade betteraves bio
Fish and Chips
Semoule bio
Sauce tomate
Fruit bio

13 JANVIER

Concombre vinaigrette
Lasagne de légumes
Salade verte
Yaourt fermier bio

14 JANVIER

Rillettes de maquereaux maison
Sauté de dinde bio marengo
Trio de légumes
Eclair au chocolat



15 JANVIER

Piémontaise
Steack haché
Petit pois carottes
Galette des rois

16 JANVIER

Potage potimarron
Rougail de saucisse bio
Riz créole bio
Flan vanille bio

17 JANVIER

Œuf mayonnaise bio
Dos de cabillaud sauce mouclade
Pomme vapeur
Fruit de saison bio

20 JANVIER

Surimi, mayonnaise et macédoine
Jambon
Coquillettes sauce tomate
Vache qui rit
Gâteau au chocolat

Repas proposé par les CP de l'école de la Croix-Prigent

21 JANVIER

Salade de concombre
Steack haché
Petit pois carottes
Yaourt à boire

Repas proposé par les CE1 de l'école Christian Le Verge

22 JANVIER

Carottes râpées bio
Cordon bleu
Torti bio
Fruit de saison



23 JANVIER

Velouté de légumes
Kebab
Mousse au chocolat

Repas proposé par les CM1/CM2 de l'école de la Croix-Prigent

24 JANVIER

Rilette de thon
Riz gratinés au légumes et béchamel
Beignet abricot

27 JANVIER

Salade verte
Tartiflette
Crème à la vanille bio



28 JANVIER

Saucisson sec
Tajine poulet et légumes
Semoule bio
Fruit de saison

29 JANVIER

Pizza au fromage
Paupiette de dinde
Haricots verts
Petit suisse bio

30 JANVIER

Salade César
Pennes aux 3 fromages
Fruit de saison

31 JANVIER

Potage St-Germain
Paëlla
Yaourt brassé bio



3 FÉVRIER

Macédoine de légumes
Chili con carne végétal
Riz créole bio
Camembert
Cocktail aux fruits

4 FÉVRIER

CHANDELEUR
Salade verte
Galette bio jambon fromage
Crêpe au chocolat

5 FÉVRIER

Céleri rémoulade
Cannellonis
Fromage blanc bio



6 FÉVRIER

Pâté de campagne
Paupiette de veau
Haricots verts
Crème chocolat bio

7 FÉVRIER

Potage pomme de terre
Colombo poulet
Pomme de terre sautée
Gâteau patate douce

Menu spécial POMME DE TERRE en lien avec l'exposition Exubérance Robert Gernot à PloumExpo

Produits biologiques

Menu végétarien

Les viandes bovines, porcines ainsi que la volaille sont d'origine France.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

