

## MENUS DU MOIS DE JANVIER 2025

	Du 6 au 10 janvier	Du 13 au 17 janvier	Du 20 au 24 janvier	Du 27 au 31 janvier
Lundi	<p>Céleri rémoulade Sauté de poulet Haricots verts Yaourt bio</p>	<p>Taboulé Steak haché* Petits pois et carottes Yaourt à la myrtille</p>	<p>Salade thon /Pdt Boulettes de bœuf bio* Pâtes artisanales(2) Fromage Fruit</p>	<p>Coleslaw Hachis Parmentier* Salade verte Fromage Mousse au chocolat</p>
Mardi	<p>Carottes râpées Blanquette de veau Riz Fromage Fruit</p>	<p>Potage de légumes Sauté de porc moutarde Riz créole Fromage Fruit</p>	<p>Menu végétarien Velouté potiron/Kiri Nuggets de blé Röstis de légumes Yaourt bio</p>	<p>Velouté du Barry Chipolata (3) Lentilles vertes (2) Fromage Fruit</p>
Mercredi	<p>Rillettes du Mans Tartiflette Salade Clémentines</p>	<p>Coleslaw Saucisse Purée Fromage Compote</p>	<p>Carottes râpées Lasagnes à la Bolognaise Salade Yaourt</p>	<p>Endives à la vinaigrette Boulettes de bœuf* Pâtes Glace</p>
Jeudi	<p>Salade niçoise Poisson du marché Julienne de légumes Fruit</p>	<p>Salade vendéenne Filet meunière Pommes vapeur Fromage Kiwi (4)</p>	<p>Friand au fromage Poisson du marché Fondue de poireaux et pommes de terre Compote bio</p>	<p>Rosette et beurre Poisson du marché Gratin de chou-fleur Riz au lait</p>
Vendredi	<p>Betteraves et pommes Pâtes à la Bolognaise* Salade verte Fromage</p>	<p>Salade Pdt/Cervelas Paupiette de veau Haricots verts Fromage blanc fermier (1)</p>	<p>Menu Nouvel An Chinois Samoussas Poulet aux oignon Riz cantonais Salade mangue/litchi</p>	<p>Œuf mayonnaise Cordon bleu dinde Haricots beurre Flan pâtissier</p>

	Galette des rois		
	(1) Ferme de la Rochette (2) La plume au vent * Viande bovine française	(3) Tradition de Vendée (4) Vergers Chaillot	

