



Janvier 2025

	 <u>Lundi</u>	 <u>Mardi</u>	 <u>Mercredi</u>	 <u>Jeudi</u>	 <u>Vendredi</u>
Du 06/01/25 au 12/01/25	Carottes râpées Gratin de penne à la Ricotta Petit suisse bio Mandarine 	Macédoine mayonnaise Sauté de Poulet à la provençale Blé fondant aux légumes Fromage Bio « Gâteau des Rois »		Salade composée Saucisses de Toulouse «Label IGP » Petits pois au jus Fromage à la coupe Yaourt	La Pizza Napolitaine Pavé de Lieu aux amandes Poêlée de Légumes bio Fromage à la coupe Fruit
Du 13/01/25 au 19/01/25	Salade de perles Paupiette de veau Purée de « courges bio » Fromage à la coupe Laitage Bio	Velouté de légumes Quenelle à la Romaine Riz bio Fromage à la coupe Fruit 		Coleslaw aux raisins Tajine aux fruits secs Semoule Bio Fromage à la coupe Mousse au chocolat	Pois-chiches en salade Hoki et sa crème à l'Estragon Légumes d'hiver rôtis Fromage Bio Salade de fruit
Du 20/01/25 au 26/01/25	Menu Petit Montagnard Salade verte La Tartiflette des Alpes Tomme des Pyrénées Tarte aux pommes	Betteraves Bio en vinaigrette Pané de blé croustillant Épinards à la crème Fromage à la coupe Fruit 		Taboulé à la semoule Bio Colin à la Provençale Brocoli au naturel Fromage Laitage bio	Salade de haricots verts Boulette de bœuf Polenta Fromage à la coupe « Label » Fruit
Du 27/01/25 au 02/02/25	Crêpe au fromage Rôti de bœuf aux aromates Poêlée de légumes Bio Fromage à la coupe Fromage blanc	Céleri Rémoulade Spaghetti Bio et sa sauce aux fruits de mer Fromage à la coupe Ananas au sirop		Salade Crudi-Mozza Omelette Salsifis ail et persil Fromage bio Fruits 	« Nouvel An chinois » Nem Poulet au caramel Riz Cantonais Gâteau à la Noix de coco
Du 03/02/25 au 09/02/25	Salade verte Lasagnes végétarienne Fromage à la coupe Compote Bio 	Salade de pomme de terre Poisson Meunière Haricots verts persillade Fromage à la coupe Laitage Bio		Friand à l'emmental Jambon cuit au torchon Gratin de choux-fleur Fromage à la coupe « Label » Fruit	Lentilles Bio en salade Pilons de poulet rôtis Purée de poireaux/pomme de terre Fromage à la coupe Pana Cotta

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement

Information allergène: Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'oeufs, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers..

Economie Locale "Provence Verdon"

"Produits issus de l'Agriculture Biologique"

Menu Végétarien (Loi Egalim)

Label MSC Pêche durable

Les Labels "Origines France"