




































 bio et local  
 local  
 bio

## Menus du mois de janvier 2025

## Menus du mois de janvier 2025

	semaine du 6 au 10	semaine du 13 au 17	semaine du 20 au 24	semaine du 27 au 31
 <b>Lundi</b>	<b>Chou rouge</b>	<b>Céleri</b> rémoulade 	Potage de vermicelle	Endives et <b>maïs</b>
	<b>Cordon bleu S</b>	<b>Gratin de pâtes</b> et <b>potimarron</b> 	Poulet F	Sauté de porc à la moutarde
	<b>Petits pois C</b>	<b>Tome noire</b>	<b>Blettes</b> et <b>céréales</b> au jus 	<b>Macaronis</b> au <b>beurre</b> 
	<b>Emmental</b>	<b>Fromage blanc</b>	<b>Camembert</b>	<b>Yaourt</b> nature sucré
 <b>Mardi</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Fruit de saison</b>	
	<b>Carottes râpées</b> 	<b>Betteraves rouges crues</b> 	<b>Taboulé d'hiver</b> 	<b>Velouté</b> de légumes 
	<b>Curry</b> de butternut et pois chiches 	<b>Chipolatas S</b>	<b>Lasagnes</b> de légumes 	<b>Patate douce</b> et navet à la <b>crème</b> 
	<b>Galette des Rois</b>	<b>Lentilles</b> 	<b>Tartare</b>	<b>Salade</b>
 <b>Jeudi</b>	<b>Vache qui rit</b>	<b>Vache qui rit</b>	<b>Crème</b> aux œufs 	<b>Brownies</b> au chocolat 
	<b>Fruit de saison</b>	<b>Fruit de saison</b>		
	<b>Salade de mâche</b>	<b>Radis daikon</b>	 <p><b>Menu américain</b></p> <p>Salade façon caesar </p> <p>Hamburger S </p> <p>Frites </p> <p>Cookies aux pépites de chocolat </p>	Feuilleté au fromage S
	<b>Rôti de veau S</b>	<b>Emincé</b> de bœuf au paprika 		<b>Steak haché S</b>
	<b>Frites</b> 	<b>Purée</b> 		<b>Haricots</b> beurre C
<b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Compote</b> de pommes C	<b>St Agnan</b>		
<b>Yaourt aromatisé</b>		<b>Salade</b> de fruits frais 		
 <b>Vendredi</b>	<b>Velouté</b> de bleu de Hongrie et Kiri 	<b>Salade niçoise</b>	<b>Chou blanc</b> à la vinaigrette 	<b>Œufs durs</b> mimosa 
	<b>Saumon grillé S</b>	<b>Filet</b> de limande meunière S	<b>Filet</b> de perche au four S	<b>Blanquette</b> de poisson S+F
	<b>Semoule</b> de légumes 	<b>Haricots</b> verts C	<b>Courges</b> et Ebly poêlés 	<b>Riz pilaf</b> 
	<b>Riz au lait</b> 	<b>Gouda</b>	<b>Fruit</b> de saison	<b>Fruit</b> de saison
	<b>Gâteau</b> à l'ananas			

F = Frais C = Conserve S = Surgelé D = Déshydraté  
 Viande de bœuf d'origine française  
 = fait maison

**VIANDES:** SCA LE PRE VERT + VIANDES DU PERIGORD + PRO A PRO

**FROMAGE BLANC ET LAIT DE VACHE:** GAEC BOSLOUBET CHANTEGROS + FERME BELARDIA

**FRUITS ET LEGUMES:** MANGER BIO PERIGORD + LA FERME DES AGES + LA SALEM BRAISE

**PRODUITS SURGELES:** RELAIS D'OR

**AUTRES:** PRO A PRO + U EXPRESS

**PAIN:** BOULANGERIES DE THIVIERS