## Menus du 6 janvier 2025 au 31 janvier 2025

	Du 6 au 10 janvier 2025	du 13 au 17 janvier 2025	Du 20 au 24 janvier 2025	du 27 au 31 janvier 2025
	Potage - Carottes râpées	Carottes râpées - Avocats	Potage– Macédoine	Potage - Charcuterie
रियातनी	Steak haché Haricots verts	Omelette champignons Salade	Rôti de bœuf Frites	Filet de poisson- Riz Cantonnais
21	Yaourt nature Fruits	Yaourt Fruits	Danette Fruits	Pâtisserie Fruits
	Salade de pâtes - Avocat Saucisses grillées	Charcuterie Filet de poisson	Endives aux croûtons – Carottes râpées Sauté de porc	Œuf mayonnaise - Carottes râpées
mendi	Lentilles Crème dessert	Purée Pâtisserie	Printanière de légumes 😂   Œuf au lait	Couscous - Semoule Glace
	Fruits	Fruits	Fruits	Fruits
	Endives aux croûtons - Céleri rémoulade	Potage - Côte de porc	Artichaut - Rosette - Pomelos Filet de dinde à la Provençale	Salade composée - Betteraves
mercredi	Osso bucco de Veau - Frites	Haricots plats d'Espagne 😂	Gratin Dauphinois	Pizza
	Glaces Fruits	Yaourt Fruits	Glace Fruits	Crème dessert Fruits
	Charcuterie	Salade composée - Céleri rave	Potage - Salade composée	Potage - Céleri rémoulade
jeudi	Filet de poisson Carottes sautées	Filet de dinde Poêlée de légumes 😭	Paëlla fruits de mer	Brandade de Morue Salade
	Pâtisserie Fruits	Laitages Fruits	Crème dessert Fruits	Yaourt Fruits
	Artichaut - Sardines à l'huile	Carottes râpées - Betteraves	Avocat - Betteraves	Artichaut - Avocat
	Cuisse de poulet	Steak frais	Spaghettis Bolognaise	Côte de Porc
vendredi	Pâtes Yaourt aux fruits	Pâtes Glaces	Pâtisserie	Haricots plats 😂 Yaourt
And the second	Fruits	Fruits	Fruits	Fruits

repas Viande : 13 repas Poisson : 5

repas sans viande ni poisson : 2

Les légumes et fruits frais sont de saison. L'origine régionale est privilégiée. Les fromages à la coupe sont des produits français AOC.

Toutes les viandes sont achetées fraîches et ont fait l'objet de tests de qualité préalablement au choix des fournisseurs.

Les poissons sont de saison, pélagiques, pêchés uniquement en Atlantique Nord-est. L'établissement n'achète pas de poisson d'élevage ni ceux dont l'espèce est en danger. Il est servi exceptionnellement du poisson le lundi, seul jour de la semaine au cours duquel il n'y a pas de livraison. Dans ce cas le produit est surgelé et de haut de gamme.

Les crudités et les plats sont élaborés sur place à partir de produits frais. Il peut être utilisé des produits surgelés de qualité signalés par le symbole 🤤

Philippe Roche

Gwendal Thibault

Agent comptable

Odile Félix

nfirmière-