

Du 13 au 17 janvier 2025				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betterave bio cuites, maïs Epeautre Flageolet au romarin Cantal AOC Fruit <i>Goûter</i> <i>Lait bio</i> <i>Baguette viennoise</i> <i>Purée de pomme bio</i>	Velouté de patate douce Goulash de bœuf Haricots verts Flan pâtissier maison  <i>Goûter</i> <i>Pain bio</i> <i>Fromage bio</i> <i>Fruit bio</i>	Carottes, raisins secs Palette de porc moutarde Lentilles corail Edam Cake au chocolat  <i>Goûter</i> <i>Lait bio</i> <i>Quatre-quart bio</i> <i>Fruits secs</i>	Salami cornichon Blanquette de poisson Riz au curry Tomme Lou Pastre Fruit <i>Goûter</i> <i>Lait bio</i> <i>Quatre-quart bio</i> <i>Fruits secs</i>	Carottes et mélange de graines Rôti de canard aux herbes Purée de brocolis Emmental Crème aux œufs  <i>Goûter</i> <i>Tourteaux fromager</i> <i>Fruit bio</i>
Du 20 au 24 janvier 2025				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Velouté de pois cassés Jambon de porc Panais persillés Fromage blanc nature, sucre à part Fruit <i>Goûter</i> <i>Lait bio</i> <i>Cookie bio</i> <i>Pâte de fruits</i>	Betteraves râpées, mimosa Parmentier de poisson Purée de pomme de terre Tomme de Charente Pêche au sirop  <i>Goûter</i> <i>Lait bio</i> <i>Pain bio et chocolat bio</i> <i>Fruit bio</i>	Batavia, croûtons Bolognaise de bœuf Spaghettis Fourme d'Ambert Fruit  <i>Goûter</i> <i>Lait bio</i> <i>Yaourt aromatisé</i> <i>Fruit bio</i>	Chou chinois et pignons de pins Sauté de veau au caramel Petits pois Tomme de Savoie IGP Brioche perdue  <i>Goûter</i> <i>Pain bio</i> <i>Yaourt aromatisé</i> <i>Fruit bio</i>	Macédoine, mayonnaise maison Spaghettis Lentilles et carottes à la tomates Camembert Fruit  <i>Goûter</i> <i>Lait bio</i> <i>Gâteau au citron</i> <i>Fruits secs bio</i>
Du 27 janvier au 31 janvier 2025				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Toast d'houmous d'haricots rouges Sauté de poulet mariné Haricots beurre Tomme de brebis L'estaing Fruit  <i>Goûter</i> <i>Lait bio</i> <i>Pain bio et chocolat bio</i> <i>Purée de pomme bio</i>	Endives et mozarella Boulgour Haricots blancs au curry Yaourt nature, sucre à part  <i>Goûter</i> <i>Pain bio</i> <i>Fromage bio</i> <i>Fruit bio</i>	Betteraves, mimosa Rôti de dinde au jus Fondue de légumes Tomme noire Poire au sirop  <i>Goûter</i> <i>Lait bio</i> <i>Financier bio</i> <i>Fruits secs bio</i>	Soupe tomates vermicelles Poisson grenobloise Carottes persillées Comté Fruit  <i>Goûter</i> <i>Lait bio</i> <i>Financier bio</i> <i>Fruits secs bio</i>	Duo de chou Agneau ou brebis au curry Frites Tomme blanche Perles du Japon au lait  <i>Goûter</i> <i>Lait bio</i> <i>Chouquette bio</i> <i>Fruit bio</i>
Du 3 au 7 février 2025				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Velouté de patate douce Cœur de veau tomate Lentilles vertes Chèvre Fruit  <i>Goûter</i> <i>Lait bio</i> <i>Gâteau chocolat bio</i> <i>Pâte de fruits</i>	Carottes, olive Omelette Pommes de terre Tomme de Charente Purée pomme-poire  <i>Goûter</i> <i>Lait bio</i> <i>Tourteaux fromager</i> <i>Fruit bio</i>	Chou rouge, pignons Beignet de poisson Frites Cantal AOC Crêpes sucrées  <i>Goûter</i> <i>Pain bio</i> <i>Fromage bio</i> <i>Fruits secs bio</i>	Poireau cuit chantilly vinaigrette Paupiette de dinde Chou fleur persillé Fromage blanc nature, sucre à part Fruit  <i>Goûter</i> <i>Pain bio</i> <i>Fromage bio</i> <i>Fruits secs bio</i>	Batavia, maïs Poisson sauce aurore Gratin de potimarron Gouda bio Crêpes sucrées  <i>Goûter</i> <i>Pain bio</i> <i>Petit suisse bio</i> <i>Fruit bio</i>
Du 10 au 14 février 2025				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Feuilleté tomate et herbes Sauté de canard au miel Brocolis Reblochon Fruit  <i>Goûter</i> <i>Lait bio</i> <i>Sablé bio</i> <i>Purée de pommes</i>	Betteraves, œuf dur Pois chiche provençale Perles tendre Yaourt coco Fruits secs  <i>Goûter</i> <i>Pain bio</i> <i>Fromage bio</i> <i>Fruit bio</i>	Saucisson ail Macaronis Carbonara Camembert Fruit  <i>Goûter</i> <i>Pain bio</i> <i>Fromage bio</i> <i>Fruit bio</i>	Chou rouge thon Rôti de bœuf, ketchup Gratin d'épinards Mousse au chocolat maison  <i>Goûter</i> <i>Pain bio</i> <i>Fromage bio</i> <i>Fruit bio</i>	Velouté de butternut Poisson sauce citron Riz créole Tomme dorée IGP Fruit  <i>Goûter</i> <i>Lait bio</i> <i>Broyé du Poitou bio</i> <i>Pâte de fruits</i>
Du 17 au 21 février 2025				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Œuf sauce américaine Risotto de blé Petits légumes Emmental Fruit  <i>Goûter</i> <i>Lait bio</i> <i>Marbré bio</i> <i>Fruits secs bio</i>	Endives, noix, pomme Chipolatas Chou-fleur Tomme de Charente Purée de fruit  <i>Goûter</i> <i>Lait bio</i> <i>Pain bio et chocolat bio</i> <i>Fruit bio</i>	Grillon charentais Parmentier de poisson Mimolette Fruit  <i>Goûter</i> <i>Pain bio</i> <i>Fromage bio</i> <i>Fruit bio</i>	Chou chinois, mimosa persillé Filet mignon de veau Polenta Yaourt nature, sucre à part Fruits secs  <i>Goûter</i> <i>Pain bio</i> <i>Fromage bio</i> <i>Fruit bio</i>	Velouté de légumes Blanquette de dinde Semoule Tomette de Yenne Fruit  <i>Goûter</i> <i>Lait bio</i> <i>Galette bretonne bio</i> <i>Purée de fruit bio</i>

● Produits BIO  
 ● Produits locaux référentiel "EcoCert"

## Les engagements de la restauration

