



# MENUS ECOLES JANVIER 2025



GOÛTERS

GOÛTERS



GOÛTERS

GOÛTERS

LUNDI 6 JANVIER	MARDI 7 JANVIER	JEUDI 9 JANVIER	VENDREDI 10 JANVIER
<b>Carottes râpées</b> et dés de fromage	<b>Salade de pâtes</b>	<b>Chou rouge</b>	<b>Velouté butternut</b>
<b>Steak haché</b>	Sauté de porc	Cabillaud grillé	Nuggets au fromage
<b>Frites</b>	Haricots verts	<b>Riz créole</b>	<b>Poêlée d'hiver</b>
Galette des rois	Fromage - <b>Ananas</b>	<b>Yaourt bio</b>	Fromage - Flan
<b>GOÛTERS</b>	Yaourt - Biscuits - Fruit	Pain - Pâte à tartiner - Fruit	Pain beurre confiture - Fruit
<b>Compote - Madeleine - Fruit</b>			
LUNDI 13 JANVIER	MARDI 14 JANVIER	JEUDI 16 JANVIER	VENDREDI 17 JANVIER
<b>Céleri rémoulade</b>	<b>Chou blanc</b>	Bruschetta	<b>Soupe de légumes</b>
<b>Poulet sauté</b> à la tomate	<b>Bœuf bourguignon</b>	Saumon	Omelette au fromage
<b>Semoule</b>	<b>Pomme de terre vapeur</b>	Gratin de chou fleur	Pommes noisettes
Fromage - <b>Fruit</b>	Fromage blanc	Crème dessert	<b>Fruit</b>
<b>GOÛTERS</b>	Pain au lait - barre de chocolat - Fruit	Compote - Madeleine - Fruit	Quatre quart - confiture - fruit
<b>Pain - Fromage - Fruit</b>			
LUNDI 20 JANVIER	MARDI 21 JANVIER	JEUDI 23 JANVIER	VENDREDI 24 JANVIER
<b>Coleslaw</b>	Tarte aux <b>légumes</b>	<b>Avocat</b> sauce cocktail	Salade de <b>riz</b>
<b>Escalope de veau</b>	Filet de lieu	Hachis <b>parmentier</b> végétarien	Pilon de poulet
Petits pois carottes	<b>Gratin de courges</b>	Choux à la crème	Mélange de <b>légumes</b>
Fromage - <b>Fruits de saison</b>	Fromage blanc	Galette des rois	<b>Yaourt bio</b>
<b>GOÛTERS</b>	Pain - Pâte à tartiner - Fruit	Pain beurre confiture - Fruit	Compote - Madeleine - Fruit
LUNDI 27 JANVIER	MARDI 28 JANVIER - Nouvel an chinois	JEUDI 30 JANVIER	VENDREDI 31 JANVIER
Couscous poulet - merguez ses légumes	Nems	<b>Carottes râpées</b>	<b>Salade</b> aux croûtons et dés de fromage
	Porc au caramel	Moules	<b>Pâtes</b> à la tomate et au basilic
	Nouilles sautées	Frites	Crêpes
Fromage - <b>Fruits de saison</b>	Mochis glacés	Fromage - <b>Fruits de saison</b>	
<b>GOÛTERS</b>	Pain - Pâte à tartiner - Fruit	Quatre quart - confiture - fruit	Fête des anniversaires
			<b>Compote - Biscuit - Fruit</b>

Aliments Bio

LES PRODUITS SONT ISSUS DE CIRCUITS COURTS ET LOCAUX

Certains fromages sont AOP (Appellation d'Origine Protégée)

Les menus sont élaborés par le chef cuisinier du restaurant d'enfants en collaboration avec une diététicienne de la société Agap pro.

Ils sont validés en comité d'élaboration et de suivi du projet pédagogique composée d'élus, des parents d'élèves, d'enfants et des membres du CMEJ.

Des modifications de menus peuvent être apportées en fonction des arrivages des denrées alimentaires

