















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