

2025	LUNDI 20 JANVIER 2025	Bête à l'équilibre		MERCREDI 22 JANVIER 2025	JEUDI 23 JANVIER 2025	VENDREDI 24 JANVIER 2025	LUNDI 27 JANVIER 2025	MARDI 28 JANVIER 2025	MERCREDI 29 JANVIER 2025	Bête à l'équilibre	VENDREDI 31 JANVIER 2025			
		MARDI 21 JANVIER 2026								JEUDI 30 JANVIER 2026				
Entrée 1	Carotte râpée	Salade de brisure de chou-fleur	Menu selon stock	Endive au noix	Rosette sur lit de salade verte	Coleslaw	Salade verte aux dés de chèvre	Menu selon stock	Salade de riz de cœur de palmier	Cake aux légumes				
Entrée 2	Salade frisée aux croûtons	Salade de betteraves		Pomelos	Œuf à la mayonnaise	Chou rouge émincé	Céleri remoulade		Velouté de légumes					
Plat 1	Nuggets de poisson	Emincé de bœuf aux poivrons		Gnocchi aux fèves et emmental	Emincé de poulet jambalaya	Paupiette de volaille sauce canatadou	Filet de poisson sauce moutarde		Carbonade flamande					
Plat 2		Omelette		Filet de poisson au curry	Paupiette de poisson sauce cantadou	Filet de poisson sauce fruits rouges	Galette de millet à l'orientale							
Féculent	Blé à la normande	Semoule		Ratatouille	Riz	Purée crécy	Boullgour		Frites		Pâtes			
Légumes	Persillade de champignon	Poêlée de légumes		Haricot vert	Julienne de légumes	Haricot plat	Epinard à la béchamel							
Produit laitier	Fromage	Yaourt		Produit laitier	Fromage	Yaourt	Fromage		Produit laitier		Fromage	Yaourt		
Dessert	Ananas au sirop	Fruit de saison		Dessert	Cake au citron	Fruit de saison	Pomme au four		Entremet (mont blanc)		Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	
2025	LUNDI 3 FEVRIER 2025	MARDI 4 FEVRIER 2025		MERCREDI 5 FEVRIER 2025	Menu de la chandeleur		VENDREDI 7 FEVRIER 2025		LUNDI 10 FEVRIER 2025		MARDI 11 FEVRIER 2025	MERCREDI 12 FEVRIER 2025	Menu chinois	VENDREDI 14 FEVRIER 2025
					JEUDI 6 FEVRIER 2026								JEUDI 13 FEVRIER 2026	
Entrée 1	Carotte râpée aux oignons rouge et raisin	Feuilleté à l'emmental	Menu selon stock	Salade de jeune pousse d'épinard	Velouté de légumes	Avocat vianigrette	Carotte au cumin	Menu selon stock	Salade chinoise de chou blanc	Pizza				
Entrée 2	Salade de mâche			Coupe de crabe aux mes (pomme, céleri, surimi, sauce au fromage blanc)	Macédoine	Pomelos	Salade provençale (H. Vert, dés de dinde et poivron)		Salade chinoise (soja, carotte, oignon rouge, et orange)					
Plat 1	Sauté de porc pyrénéen			Chili sin carne	Galette jambon fromage	Blanquette de veau	Boulette et saucisse végétale sauce pimenté		Cordon bleu		Ramen de volaille	Tomato fish		
Plat 2	Palet de blé et tomate mozzarella			Galette tomate chèvre	Blanquette de poisson	Calmar à la romaine sauce gribiche	Ramen de poisson							
Féculent	Mélange de céréales			Riz	Flageolet	Semoule	Riz basmati		Nouille chinoise aux légumes		Purée pomme de terre butternut			
Légumes	Brocolis à l'ail			Haricot vert	Carotte	Légumes couscous	Ratatouille							
Produit laitier	Fromage			Yaourt	Produit laitier	Fromage	Yaourt		Fromage		Produit laitier	Fromage	Yaourt	
Dessert	Compote et biscuit			Fruit de saison	Dessert	Crêpe	Fruit de saison		Donuts		Fruit de saison	Dessert	Compote ananas et coco et biscuit	Fruit de saison

Menus proposés à la commission du 20/11/24

N.B. : Les menus peuvent être amenés à évoluer pour diverses raisons sous condition d'en informer les établissements (problème d'approvisionnement, stock, problème à la livraison ...)

Composante principale issu de l'Agriculture Biologique

Viande et volaille de France

Préparation élaborée sur l'UCPD95

Viande de porc

Produit local

Plat végétarien

Produits	Produits frais préparés par la production départementale	Produits surgelés cuisinés par la production départementale	Produits frais prêts à consommer
----------	--	---	----------------------------------