Menus du 06 Janvier au 07 Mars 2025

L'équipe de la Cuisine Centrale vous souhaite une très belle année 2025 !

cuisinons l'avenir avec passion.

Légende : Elu par les enfants · Sans viande · Menu à thème · Régional · Bio · Durable · Nouveauté · Menu végétarien

LUNDI 06 JANVIER	MARDI 07 JANVIER	MERCREDI 08 JANVIER	JEUDI 09 JANVIER	VENDREDI 10 JANVIER
PÂTES TEDDY CHEESE SAUCE MORNAY SALADE VERTE VINAIGRETTE CARRÉ FRAIS POIRE	SALADE COLESLAW (CAROTTES/CHOU) ESCALOPE VIENNOISE SV : PANÉ FROMAGER POMMES DE TERRE FONDUE DE POIREAUX COMPOTE DE POMMES HVE	CÉLERI AU CURRY SAUTÉ DE BOEUF SAUCE MARENGO SV : OMELETTE COEUR DE BLÉ POÊLÉE DE LÉGUMES LIÉGEOIS VANILLE	VELOUTÉ DE LÉGUMES FILET DE COLIN MSC MARINÉ À L'HUILE D'OLIVE POMMES BOULANGÈRES FROMAGE BLANC PULPÉ	SALADE VERTE AUX DÈS DE FROMAGE RÔTI DE PORC LR SAUCE AUX POIVRONS SV : POISSON MEUNIÈRE PURÉE GALETTE DES ROIS
LUNDI 13 JANVIER	**MARDI 14 JANVIER**	**MERCREDI 15 JANVIER**	**JEUDI 16 JANVIER**	**VENDREDI 17 JANVIER**
BETTERAVES ROUGES ÉMINCÉ DE BOEUF SAUCE CHASSEUR SV : NUGGETS DE POISSON POMMES RISSOLÉES POÊLÉE DE LÉGUMES CRÈME DESSERT CHOCOLAT	CAROTTES RÂPÉES BOULETTES DE TOMATES MOZZARELLA SEMOULE RATATOUILLE TARTE AU FLAN	ENDIVES AUX POMMES VINAIGRETTE QUICHE AU JAMBON SV : QUICHE AU THON PETIT SUISSE SALADE DE FRUITS	ORANGE SAVOUREUX VELOUTÉ DE POTIRON PARMENTIER DE BOEUF À LA PATATE DOUCE SV : PARMENTIER DE SOJA SALADE - VINAIGRETTE ORANGE	FILET DE POISSON MEUNIÈRE MSC BOULGHOUR COURGETTES À LA CRÈME EMMENTAL YAOURT SUCRÉ BIO LOCAL
LUNDI 20 JANVIER	**MARDI 21 JANVIER**	**MERCREDI 22 JANVIER**	**JEUDI 23 JANVIER**	**VENDREDI 24 JANVIER**
MÉLI MÉLO DE CRUDITÉS (CAROTTES/CÉLERI) SAUTÉ DE BOEUF SAUCE BOURGUIGNONNE SV : GALETTE DE TOFU POMMES NOISETTES FROMAGE BLANC SUCRÉ	CORDON BLEU SV : PALET MONTAGNARD POMMES FONDANTES HARICOTS VERTS EDAM MOUSSE AU CHOCOLAT	RÔTI DE PORC LR SAUCE QUATRE ÉPICES SV : MÉDAILLON DE MERLU RIZ PILAF POIREAUX À LA CRÈME TOMME NOIRE CHOU VANILLE	OEUF DUR SAUCE PAPRIKA BOLOGNAISE VÉGÉTALE COQUILLETTES FROMAGE RÂPÉ POMME	VELOUTÉ DE PANAIS FILET DE COLIN MSC SAUCE AUX AROMATES GRATIN DE POMMES DE TERRE ET CHOU FLEUR GÂTEAU MAISON ANANAS MANGUE
LUNDI 27 JANVIER	**MARDI 28 JANVIER**	**MERCREDI 29 JANVIER**	**JEUDI 30 JANVIER**	**VENDREDI 31 JANVIER**
SALADE VERTE AUX CROUTONS PANÉ FROMAGER POMMES DE TERRE AUX OIGNONS SALSIFIS À LA CRÈME CRÈME DESSERT VANILLE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS RÔTI DE DINDE LR SAUCE CURRY SV : STEAK À L'ORIENTALE POMMES PINS POÊLÉE DE LÉGUMES YAOURT AUX FRUITS	CAROTTES RÂPÉES BOUCHÉE À LA REINE AU POULET SV : BOUCHÉE À LA REINE AU POISSON RIZ CLÉMENTINES	COUSCOUS DE LA MER SEMOULE BOUILLON LÉGUMES ORIENTAUX CAMEMBERT KIWI	CHANDELEUR MACÉDOINE DE LÉGUMES BOULES DE BOEUF À LA SAUCE TOMATE SV : FILET DE POISSON PENNES CRÊPE AU SUCRE

LUNDI 03 FEVRIER	MARDI 04 FEVRIER	MERCREDI 05 FEVRIER	JEUDI 06 FEVRIER	VENDREDI 07 FEVRIER
CÉLERI RÉMOULADE À LA MIMOLETTE WATERZOÏ DE VOLAILLE CERTIFIÉE SV : WATERZOÏ DE POISSON RÖSTIS AUX OIGNONS POÊLÉE VILLAGEOISE POMME	CASSOULET SAUCISSE ET SAUCISSON SV : OMELETTE POMMES PERSILLÉES HARICOTS BLANCS À LA TOMATE VACHE QUI RIT YAOURT SUCRÉ BIO LOCAL	FRIAND AU FROMAGE ÉMINCÉ DE BOEUF SAUCE AU ROMARIN SV : PANÉ FROMAGER COEUR DE BLÉ HARICOTS VERTS POIRE	VELOUTÉ DE BUTTERNUT PANÉ MOELLEUX GRATIN DE MACARONIS SEMOULE AU LAIT	CAROTTES RÂPÉES FILET DE POISSON MSC SAUCE CITRON POMMES DE TERRE ÉPINARDS À LA CRÈME ÉCLAIR CHOCOLAT
VACANCES DU 10/02 AU 23/02				
LUNDI 24 FEVRIER	**MARDI 25 FEVRIER**	**MERCREDI 26 FEVRIER**	**JEUDI 27 FEVRIER**	**VENDREDI 28 FEVRIER**
SALADE BERLINOISE (CHOU BLANC) OMELETTE - KETCHUP POMMES RÖSTIS SALADE VERTE VINAIGRETTE FROMAGE BLANC SUCRÉ	SAUTÉ DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE SV : CROUSTI FROMAGE POMMES FONDANTES FLAGEOLETS À L'AIL CAMEMBERT ANANAS	MÉLI MÉLO DE CRUDITÉS (CAROTTES/CÉLERI) FILET DE POULET SAUCE FORESTIÈRE SV : NUGGETS DE BLÉ POMMES DE TERRE BOULANGÈRES HARICOTS VERTS CRÈME DESSERT VANILLE	TOUS À LA MONTAGNE SALADE VERTE AUX DÈS DE FROMAGE CROZIFLETTE SV : CROZIFLETTE VÉGÉTARIENNE GÂTEAU DE SAVOIE MAISON	VELOUTÉ DUBARRY MÉDAILLON DE MERLU MSC SAUCE À L'ESTRAGON COEUR DE BLÉ AUX PETITS LÉGUMES FLAN NAPPÉ CARAMEL
LUNDI 03 MARS	**MARDI 04 MARS**	**MERCREDI 05 MARS**	**JEUDI 06 MARS**	**VENDREDI 07 MARS**
BETTERAVES ROUGES SAUTÉ DE BOEUF SAUCE BOURGUIGNONNE SV : GALETTE DE SOJA PETITS POIS - CAROTTES YAOURT SUCRÉ BIO LOCAL	OEUF DUR SAUCE MAYONNAISE COLIN D'ALASKA MSC POÊLÉ AU BEURRE POMMES DE TERRE BROCOLIS À LA CRÈME BANANE	CRÉPINETTE DE PORC SAUCE MOUTARDE SV : PANÉ MOELLEUX BOULGHOUR RATATOUILLE SAMOS TARTE AU FLAN	CAROTTES RÂPÉES CARBONARA DE POULET SV : CARBONARA DE POISSON COQUILLETTES FROMAGE RÂPÉ ORANGE	VELOUTÉ DE LÉGUMES STEAK DU FROMAGER SAUCE FORESTIÈRE POMMES LYONNAISES POÊLÉE DE LÉGUMES COMPOTE DE POMMES