

## SEMAINE DU 13 AU 19 JANVIER 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
MIDI	Crêpe fromage	Chou blanc aux pommes	Salade végétarienne	Fond d'artichaut à la tomate	Riz surimi tomates concombres	Carottes râpées et œuf dur	Betteraves à l'ail
	Aiguillette de poulet et purée de choux de Bruxelles	Pavé de hoki et chou vert à la crème	Bouchée aux moules et carottes à l'ail	Poitrine de porc fumée et haricots blancs coco	Boudin blanc et bâtonnière de légumes	Cake au jambon olive et légumes du jour	Colin d'Alaska et macédoine au beurre
	Pêches et poires au sirop	Crème renversée	Compote aux fruits	Flan pâtissier	Éclair au chocolat	Gaufre maison	Tarte citron meringuée
SOIR	Filet de dorade à la provençale et endives braisées	Cuisse de poulet au thym et boulgour au beurre	Sauté de veau au curry et haricots verts	Langue de bœuf sauce piquante et salsifis au beurre	Filet de merlu et riz créole	Sauté de porc colombo et semoule	Cuisse de poulet au curry et galette röstie

## SEMAINE DU 20 AU 26 JANVIER 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
MIDI	Blé aux deux olives	Rillettes de sardines au citron	Batavia tomates orange citron	Asperges	Haricots verts à l'échalotte	Endives aux croutons	Concombre à la grecque
	Boudin noir aux oignons et pommes de terre	Filet de merlu, carottes, haricots verts et céleri vapeur	Blettes aux lardons à la sauce moutarde et purée aux 3 légumes	Milanesa napolitana et gratin dauphinois	Cabillaud aux légumes	Courgettes au poulet à la provençale et salade verte	Haché de poulet et purée de betterave
	Beignet à la framboise	Pommes au four	Cake à l'orange	Salade d'agrumes	Pain d'épices	Crumble aux pommes	Chou au chocolat
SOIR	Axoa de bœuf et haricots verts au beurre	Côte de porc sauce diable et pâtes	Paupiette de veau braisée et purée de potiron	Sauté de porc et céréales gourmandes	Giglette de lapin à la moutarde et pommes de terre vapeur	Saumon sauce citron et brocolis persillés	Émincé de veau à la crème et pâtes au beurre