

# Menu Janvier 2025

Mois : Janvier 2025  
 (Menu susceptible de modification sous réserve d'approvisionnement)  
 Origine des viandes : France ( Charcuterie de Thoard & Joassan frères 04 )  
 Tous nos fromages sont coupés au couteau ( pas de prés emballé )




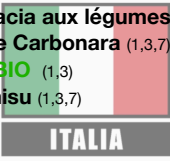

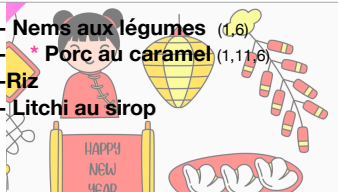
## Dates

## Lundi

## Mardi
















## Jeudi

## Vendredi

<p><b>Du Lundi 6 au Vendredi 10 Janvier 2025</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- * Velouté de courge (7)</li> <li>- * Gardianne de taureau (1,12)</li> <li>- Riz IGP</li> <li>- Galette des rois (1,3,5)</li> </ul> 	<p><b>Menu végétarien</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- * Salade d'endives <b>BIO</b></li> <li>- Falafels aux pois chiche (1,6)</li> <li>- * Tajine de légumes <b>BIO</b></li> <li>- Semoule de couscous (1)</li> <li>- Fruit <b>BIO</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Macédoine de légumes (3,10)</li> <li>- * Crevettes <b>MSC</b> sautées a l'ail (2,7)</li> <li>- * Haricots verts <b>CE2</b> &amp; Boulgour (1)</li> <li>- Yaourt Nature <b>BIO</b> &amp; sucre (7)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Quiche au fromage (1,3,7)</li> <li>- * Émincé de dinde sauce chorizo (7)</li> <li>- * Haricots verts <b>CE2</b></li> <li>- Fromage <b>AOP</b> &amp; fruits confit (7)</li> </ul>
<p><b>Du Lundi 13 au Vendredi 17 Janvier 2025</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- * Salade de lentilles <b>BIO</b> &amp; Carottes <b>CE2</b></li> <li>- * Navarin d'Agneau (1,12)</li> <li>- * Pomme de terre , carottes <b>CE2</b> &amp; pois</li> <li>- * Tarte aux pommes <b>BIO</b> (1,3,7)</li> </ul>	<p><b>Menu végétarien</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- * Focaccia aux légumes (1,7)</li> <li>- * Sauce Carbonara (1,3,7)</li> <li>- Pates <b>BIO</b> (1,3)</li> <li>- * Tiramisu (1,3,7)</li> </ul> 	<p><b>Menu Végétarien</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- * Velouté de petits pois <b>BIO</b></li> <li>- * Chili con carne <b>VG</b> (12)</li> <li>- Riz</li> <li>- Fruit <b>BIO</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- * Pêche au thon (3,7)</li> <li>- * Poisson <b>MSC</b> du moment à la crème de poireaux <b>BIO</b> (4,7)</li> <li>- * Purée de carottes <b>CE2</b> (7)</li> <li>- Petit suisse (7)</li> </ul>
<p><b>Du Lundi 20 au Vendredi 24 Janvier 2025</b></p>	<p><b>Menu végétarien</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- * Taboulé aux légumes (1)</li> <li>- * Omelette aux fines herbes (3,7)</li> <li>- Brocolis <b>CE2</b> vapeur</li> <li>- Fromage <b>AOP</b> &amp; Marmelade (7)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Coleslaw (3)</li> <li>- Steak haché sauce échalote (1,7,12)</li> <li>- * Potatoes</li> <li>- * Salade de fruits <b>BIO</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- * Velouté de légumes variés <b>CE2</b> (7)</li> <li>- * Quenelle de brochet sauce armoricaine (1,3,4,7)</li> <li>- Salade verte</li> <li>- Fruit <b>BIO</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade verte composée</li> <li>- * Croziflette (1,3,7)</li> <li>- * Cookies (1,3,7)</li> </ul> 
<p><b>Du Lundi 27 au Vendredi 31 Janvier 2025</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Croque Monsieur (1,7)</li> <li>- * Boeuf bourguignon (1,12)</li> <li>- Petits pois carotte <b>CE2</b></li> <li>- Fruit <b>BIO</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- * Soupe a l'oignon (7)</li> <li>- * Sauté de porc au jus de thym &amp; champignons (1)</li> <li>- Pates (1,3) <b>BIO</b></li> <li>- Yaourt au chocolat (7) <b>BIO</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nems aux légumes (1,6)</li> <li>- * Porc au caramel (1,11,6)</li> <li>- Riz</li> <li>- Litchi au sirop</li> </ul> 	<p><b>Menu végétarien</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- * Tartine de chèvre chaud &amp; miel (1,7)</li> <li>- Galette vegetale (15)</li> <li>- * Carotte <b>CE2</b> a la crème (7)</li> <li>- Fromage <b>AOP</b> &amp; fruits sec (7)</li> </ul>

### Tableau de correspondance des Allergènes

Dans le menu, sous le nom de chaque recette, les allergènes sont identifiés par un chiffre.

- |  |  |
|--|--|
| 1  Gluten         | 9  Céleri                         |
| 2  Crustacés      | 10  Moutarde                      |
| 3  Œufs           | 11  Sésame                        |
| 4  Poissons       | 12  Sulfite                       |
| 5  Arachide       | 13  Lupin                         |
| 6  Soja           | 14  Mollusque                     |
| 7  Lait           | 15  Contient multiples allergènes |
| 8  Fruits à coque |  |



\* : Produits faits maison

\* : regime vegan

Tous nos plats sont fabriqués dans notre cuisine professionnelle, situé au Quartier la Clède , Le panorama, 04660 CHAMPTERCIER .  
 Entreprise La cuisine de Caro'line  
 La gérante: BERNARD Caroline



