

**NOUVEAU** un produit **BIO**  
chaque jour !

# MENU

Petite enfance

## JANVIER

La Cuisine centrale se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

Les plats proposés dans les repas sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfite, lupin et mollusques.

Pour les repas de substitution, une autre viande sera servie.



### LUNDI 4

Jus de pomelos et orange  
Tartiflette à la volaille  
gratinée au Reblochon  
Fromage fondu **(BIO)**  
Compote de poires

### MARDI 5

**REPAS VÉGÉTARIEN**  
Salade de laitue  
Chili sin carné  
(riz, haricots rouge,  
ratatouille, maïs, œuf)  
Gouda  
Fruit de saison **(BIO)**

### MERCREDI 6

Potage à la tomate  
Escalope de volaille  
à la crème  
Haricots au beurre  
Brie **(BIO)**  
Fruit au sirop

### JEUDI 7

Carottes râpées **(BIO)**  
Rôti de veau aux herbes  
Macaronis gratinés  
Petit moulé ail et fines  
herbes  
Flan vanille

### VENDREDI 8

Terrine de légumes  
Filet de merlu au citron  
Pommes vapeur persillées  
Petit filou  
Fruit de saison **(BIO)**

### LUNDI 11

Betteraves à la vinaigrette **(BIO)**  
Paupiette de veau  
Semoule  
Coulommiers  
Fruit

### MARDI 12

**REPAS VÉGÉTARIEN**  
Radis et beurre  
Nuggets au fromage  
Tortis à la tomate  
Saint-Paulin **(BIO)**  
Fruit frais

### MERCREDI 13

Potage de légumes  
Goulasch à la hongroise  
Carottes persillées **(BIO)**  
Cantal  
Flan caramel

### JEUDI 14

Salade batavia  
Rôti de porc  
S/P : rôti de dinde  
Chou-fleur à la béchamel **(BIO)**  
Petit cotentin  
**Galette des Rois**

### VENDREDI 15

Galantine de volaille  
et cornichons  
Croustillants de poisson  
et citron  
Purée verte  
Fromage blanc sucré  
Fruit de saison **(BIO)**

### LUNDI 18

Lentilles à l'échalote  
Sauté de porc  
S/P : sauté de dinde  
Printanière de légumes  
Petit moulé nature  
Fruit **(BIO)**

### MARDI 19

**REPAS VÉGÉTARIEN**  
Potage à la carotte  
Quiche au fromage  
Haricots verts  
Camembert **(BIO)**  
Fruit de saison

### MERCREDI 20

Carottes râpées  
Galopin de veau  
Petits pois **(BIO)**  
Tomme grise  
Semoule au lait

### JEUDI 21

Endives à la vinaigrette  
Boulettes de bœuf  
à la catalane  
Pommes noisettes  
Yaourt nature **(BIO)**  
Fruit frais

### VENDREDI 22

Salade batavia  
et dés de tomme noire  
Quenelles de brochet  
sauce nantua  
Riz pilaf **(BIO)**  
Mousse au chocolat

### LUNDI 25

Betterave vinaigrette  
Escalope de volaille  
à la crème  
Pommes vapeur  
Yaourt nature **(BIO)**  
Fruit de saison

### MARDI 26

**REPAS VÉGÉTARIEN**  
Salade de laitue  
Couscous végétarien  
(semoule, légumes  
couscous, fève, pois  
chiche, raisin sec)  
Tomme blanche  
Flan caramel **(BIO)**

### MERCREDI 27

Salade de quinoa  
Rôti de bœuf  
Haricots au beurre **(BIO)**  
Mimolette  
Fruit frais

### JEUDI 28

Potage de légumes  
Paupiette de veau  
Jardinière de légumes  
Petit suisse  
Fruit

### VENDREDI 29

Carottes râpées **(BIO)**  
Poisson pané et citron  
Epinards à la crème  
Fol épi  
Brownie au chocolat