

MENU PORTAGE JANVIER 2025

lundi 30 décembre	mardi 31 décembre	mercredi 1 janvier	jeudi 2 janvier	vendredi 3 janvier	samedi 4 janvier
Potage Dubarry Salade duo de crudités Escalope de dinde sauce champignons VVF Coquillettes Bio Gouda Fruit de saison Bio	Potage de potiron et marrons Quiche au fromage Roti de veau Haricots verts persillés Fromage blanc Bio Pommes	Potage de potiron et marrons Ballotine de chapon forestière Sauté de Cerf sauce grand Poêlée de légumes et champignons Sainte Maure AOP L'agrume mandarine et nougat Clémentines et douceurs en chocolat	Potage carottes PDT Salade de champignons aux fines herbes Lasagnes au saumon Tomme de savoie IGP Crème dessert	Potage carottes PDT Salade verte au comté et croustons Filet de poisson pané sauce tartare Carottes au curry Yaourt aux fruits mixés Bio Banane Bio	Potage D'asperges Rosette de Lyon Carbonade Flamande de joue de boeuf Pomme de terre vapeur Roquefort AOP Religieuse Café
lundi 6 janvier	mardi 7 janvier	mercredi 8 janvier	jeudi 9 janvier	vendredi 10 janvier	samedi 11 janvier
Bouillon de légumes aux Vermicelles Paté de campagne Couscous aux boulettes Semoule Cantal AOP Fruit de saison Bio	Potage poireaux pdt Salade de mache Bœuf bourguignon Jardinière de légumes Comté AOP Galette des Rois à la Frangipane	Potage poireaux pdt Salade Coleslaw Paupiette de Saumon sauce Normande Tortis aux 3 couleurs Petits suisse aux fruits Bio Fruit de Saison	Potage de Poix Cassés Pizza au fromage Sauté de poulet au cidre Brocolis Bio Edam Mousse au Chocolat	Potage de Poix Cassés Endives aux dés d'emmental Blanquette de Veau VVF Riz Bio pilaf Yaourt nature lait entier Fruit de Saison	Velouté de légumes variés Terrine de légumes Boudin Noir Purée de Pomme de terre Camembert AOP Pomme au Four à la Gelée de Groseille
lundi 13 janvier	mardi 14 janvier	mercredi 15 janvier	jeudi 16 janvier	vendredi 17 janvier	samedi 18 janvier
Potage Minestrone Céleri Rémoulade Haut de cuisse de poulet Bio Petits pois Bio Bûche de chèvre Fruit de saison	Potage aux légumes de saison Salade Américaine Hachis Parmentier de boeuf Yaourt aux fruits brassé Bio Fruit de saison Bio	Potage aux légumes de saison Emincé de choux blanc Chipolatas BBC Farfalles Saint Paulin Fruit de Saison	Potage de céleri rave Œuf Dur mayonnaise Quenelle de Veau Sauce Financière Carottes vichy Brie AOP kiwi Bio	Potage de céleri rave Carottes Râpées Vinaigrette à l'Orange Poisson frais du jour Courgettes Bio Tomme de Savoie IGP Flan Pâtissier	Velouté de carottes Taboulé Sauté de Lapin aux Pruneaux Tagliatelles l'Evêque Ile flottante
lundi 20 janvier	mardi 21 janvier	mercredi 22 janvier	jeudi 23 janvier	vendredi 24 janvier	samedi 25 janvier
Velouté de tomates Salade de betteraves Bio Steak haché de veau sauce à l'échalote Poêlée du marché Rouy Fruit de Saison	Potage poireaux /PDT Salade de pâtes au thon Bœuf aux Olives Haricots verts Bio Yaourt brassé nature Bio Tarte aux Pommes	Potage poireaux /PDT Salade verte Boudin Blanc Purée de pommes de terre Emmental à la coupe Fruit de saison Bio	Potage de Légumes Verts Macédoine de légumes sauce yaourt Con Carne BBC Bio pilaf Camembert AOP Fruit de Saison	Potage de Légumes Verts Tarte aux poireaux Sauté de volaille à l'Ananas Beignets de salsifis Ramequin de fromage blanc Bio Banane Bio	Velouté de tomate Salade pdt et hareng Gigot d'agneau Purée de céleri Bleu d'Auvergne AOP Clémentines
lundi 27 janvier	mardi 28 janvier	mercredi 29 janvier	jeudi 30 janvier	vendredi 31 janvier	samedi 1 février
Soupe au Cresson Crêpe au fromage Roti de dinde Jardinière de légumes Edam à la coupe Fruit de Saison Bio	Potage au céleri Duo de crudités Tartiflette Coulommier Liégeois chocolat Bio	Potage au céleri Nems Sauté de porc au caramel Riz à la cantonnaise Yaourt à la noix de coco Litchis au sirop	Soupe de lentilles Paté de lapin Merlu Beurre Blanc MSC Pomme de terre vapeur Saint nectaire AOP Fruit de saison Bio	Soupe de Lentilles Céleri rémoulade Tajine d'Agneau Semoule Bio Petit suisse aux fruits Fruit de saison	Velouté de Champignons Salade de riz niçois Paupiette de Veau Haricot beurre Munster Crème dessert au café

Le responsable peut être amené à modifier les menus.