



# Les menus du restaurant scolaire

## Menus du Mois de Janvier 2025


















La brioche à Loulou pour les petits rois et les petites reines

**L'info du mois prochain** : C'est la chandeleur, galettes et crêpes au programme

<p>Lundi 06-janv-25</p> <p><b>Bouillon de légumes vermicelle</b></p> <p><b>Escalope cordon bleu</b></p> <p> <b>Petit pois bio à la française</b> </p> <p><b>Emmental bio à la coupe</b> </p> <p><b>Clémentine</b></p>	<p>Mardi 07-janv-25</p> <p><b>Menu végétarien</b></p> <p><b>Concombre vinaigrette</b></p> <p><b>Crêpe emmental, concassée de tomates</b></p> <p><b>Riz basmati bio</b> </p> <p><b>Liégeois chocolat</b></p> <p><b>Brioche des rois de Loulou</b> </p>	<p>Mercredi au Centre de Loisirs 08-janv-25</p> <p><b>Macédoine de légumes</b> </p> <p><b>Paupiette de Veau, crème de champignons</b></p> <p><b>Poêlée de haricots beurre</b> </p> <p><b>Camembert</b></p> <p><b>Compote de pommes bio</b> </p>	<p>Jeudi 09-janv-25</p> <p> <b>Betteraves bio, œuf dur</b></p> <p><b>Saucisse* grillée au four*</b></p> <p><b>Lentille bio paysanne</b> </p> <p><b>Mimolette</b></p> <p><b>P'tit sablés</b> </p>	<p>Vendredi 10-janv-25</p> <p><b>Menu sans viande</b></p> <p><b>Taboulé à l'oriental</b></p> <p><b>Fish and chips</b></p> <p><b>Poêlée de légumes</b> </p> <p><b>Chèvre à la coupe</b></p> <p><b>Moelleux chocolat bio, crème anglaise</b> </p>
---	---	---	--	---

<p>Lundi 13-janv-25</p> <p><b>Duo de saucissons*, beurre</b></p> <p><b>Filet de poulet aux épices douces</b> </p> <p><b>Poêlée de haricots verts bio</b> </p> <p><b>Crème à la vanille</b></p> <p><b>Palmito</b></p>	<p>Mardi 14-janv-25</p> <p><b>Potage de légumes</b> </p> <p><b>Boulette de bœuf jus au ketchup</b> </p> <p><b>Frites</b></p> <p><b>Brie à la coupe</b></p> <p><b>Feuilleté aux pommes</b> </p>	<p>Mercredi 15-janv-25</p> <p><b>Toast au fromage de chèvre</b> </p> <p><b>Hachi parmentier</b> </p> <p><b>Salade</b></p> <p><b>Gouda</b></p> <p><b>Tarte au chocolat</b></p>	<p>Jeudi 16-janv-25</p> <p><b>Menu Végétarien</b></p> <p><b>Carottes rapées</b></p> <p><b>Pâtes fraîches bio</b> </p> <p><b>Sauce tomate au basilic</b> </p> <p><b>Saint Nectaire à la coupe</b></p> <p><b>Tranche d'ananas frais</b></p>	<p>Vendredi 17-janv-25</p> <p><b>Menu sans viande</b></p> <p><b>Concombre vinaigrette</b></p> <p><b>Poisson frais du marché</b> </p> <p><b>Epinard bio à l'oseille</b> </p> <p><b>P'tit rondelé bio</b> </p> <p><b>Eclair à la vanille</b></p>
--	--	---	---	--

<p>lundi 20-janv-25</p> <p><b>Menu végétarien</b></p> <p><b>Céleri rémoulade</b> </p> <p><b>Chili végétal</b></p> <p><b>Riz basmati bio</b> </p> <p><b>Tomme de savoie à la coupe</b></p> <p><b>Mini yop à la fraise</b></p>	<p>Mardi 21-janv-25</p> <p><b>Maquereaux sauce moutarde</b></p> <p><b>Tartiflette Disséenne</b> </p> <p><b>Salade verte</b></p> <p><b>Petit suisse bio</b> </p> <p><b>Mini beignets</b></p>	<p>Mercredi 22-janv-25</p> <p><b>Œuf dur mimosa</b> </p> <p><b>Aiguillettes de poulet marinées</b> </p> <p><b>Gratin de pâtes</b> </p> <p><b>Emmental à croquer</b></p> <p><b>Kiwis bio</b> </p>	<p>Jeudi 23-janv-25</p> <p><b>Velouté de légumes à la tomate</b> </p> <p><b>Bœuf bourguignon</b> </p> <p><b>Carottes bio</b> </p> <p><b>Fromage de chèvre</b></p> <p><b>Pomme au four</b> </p>	<p>Vendredi 24-janv-25</p> <p><b>Menu sans viande</b></p> <p><b>Friand au fromage, salade</b> </p> <p><b>Blanquette de poisson frais</b> </p> <p><b>Purée de pommes de terre</b> </p> <p><b>Camembert</b></p> <p><b>Glace</b></p>
--	---	--	--	---

lundi 27-janv-25	Mardi 28-janv-25	Mercredi 29-janv-25	Jeudi 30-janv-25	Vendredi 31-janv-25
<b>Menu végétarien</b>				<b>Menu sans viande</b>
<b>Pâté de campagne, cornichons</b>	<b>Potage de légumes</b> 	<b>Salade composée</b> 	<b>Toast de sardines au fromage blanc</b> 	<b>Concombre, vinaigrette</b> 
<b>Boulettes de soja, tomate basilic</b>	<b>Raviolis pur bœuf gratinés</b> 	<b>Escalope cordon bleu</b>	<b>Longe de porc* rôtie, jus mille fleurs</b> 	<b>Poisson frais du marché</b> 
<b>Pâtes fraîches bio</b> 	<b>Salade verte</b>	<b>Petits pois bio</b> 	<b>Mousseline de carottes bio</b> 	<b>Riz basmati bio</b> 
<b>Crème dessert</b>	<b>Emmental bio</b> 	<b>P'tit louis coque</b>	<b>Mimolette à croquer</b>	<b>Chanteneige bio</b> 
<b>Compote bio</b> 	<b>Yaourt fraise</b>	<b>Gâteau basque</b>	<b>Salade de fruits frais</b> 	<b>Fondant chocolat, crème vanillée</b>

Circuit court

Produits Bio 

Fait maison 

Contient du porc\*



Contact restauration Christian et Vincent 05/49/46/15/63 c.geay@dissay.fr

**Pour votre information :**

**Les menus établis sont sous réserve d'approvisionnement**

Tous nos plats et hors d'oeuvres sont fabriqués sur site dans le respect des traditions culinaires

Toutes nos viandes fraîches bovines, de porc et de volaille servies au restaurant scolaire sont d'origine française

Les plats servis sont susceptibles de contenir des allergènes

