

REPAS DORLOTTE JANVIER 2025

- 18 MOIS / + 18 MOIS

|  |   |  |  |
|--|---|--|--|
| <p><b>LUNDI 06 JANVIER</b></p> <p>Feuilles de chêne<br/>Sauté de bœuf<br/>Boullgour bio<br/>Bleu d'Auvergne<br/>Pomme***</p>           | <p><b>LUNDI 13 JANVIER</b></p> <p>Taboulé<br/>Omelette<br/>Chou-fleur***<br/>Chèvre<br/>Pomme***</p>                                | <p><b>LUNDI 20 JANVIER</b></p> <p>Saucisson<br/>Saucisse de Strasbourg<br/>Tagliatelles<br/>Brie de Meaux<br/>Banane***</p>          | <p><b>LUNDI 27 JANVIER</b></p> <p>Haricots verts en vinaigrette<br/>Sauté de porc<br/>Chou blanc***<br/>Fromage blanc bio<br/>Gâteau sec</p> |
| <p><b>MARDI 07 JANVIER</b></p> <p>Quiche au fromage<br/>Nuggets de blé<br/>Endives braisées***<br/>Fromage blanc<br/>Banane bio***</p> | <p><b>MARDI 14 JANVIER</b></p> <p>Chou rouge en salade<br/>Risotto de brocolis<br/>Riz<br/>Babybel<br/>Kiwi bio***</p>              | <p><b>MARDI 21 JANVIER</b></p> <p>Céleri rémoulade<br/>Cuisse de poulet<br/>Quinoa<br/>Yaourt nature<br/>Compote de pommes</p>       | <p><b>MARDI 28 JANVIER</b></p> <p>Coquillettes en salade<br/>Sauté de veau<br/>Petit pois<br/>Cantal<br/>Orange***</p>                       |
| <p><b>MERCREDI 08 JANVIER</b></p> <p>Mâche<br/>Steak haché<br/>Purée***<br/>Camembert<br/>Ananas***</p>                                | <p><b>MERCREDI 15 JANVIER</b></p> <p>Cœur de palmier<br/>Sauté d'agneau<br/>Flageolets<br/>Yaourt nature<br/>Crêpe sucrée</p>       | <p><b>MERCREDI 22 JANVIER</b></p> <p>Feuilleté au fromage<br/>Ravioli de légumes<br/>St-Paulin<br/>Crème dessert vanille</p>         | <p><b>MERCREDI 29 JANVIER</b></p> <p>Frisée***<br/>Escalope milanaise<br/>Coudes<br/>Saint-Nectaire laitier<br/>Gâteau à l'ananas</p>        |
| <p><b>JEUDI 09 JANVIER</b></p> <p>Chou-fleur en salade***<br/>Poulet rôti<br/>Pâtes<br/>Yaourt nature<br/>Poire***</p>                 | <p><b>JEUDI 16 JANVIER</b></p> <p>Pamplémousse***<br/>Rôti de dinde<br/>Haricots verts<br/>Comté<br/>Gâteau aux fruits secs</p>     | <p><b>JEUDI 23 JANVIER</b></p> <p>Carottes râpées bio***<br/>Jambon braisé<br/>Choux de Bruxelles***<br/>Edam<br/>Chou chantilly</p> | <p><b>JEUDI 30 JANVIER</b></p> <p>Haricots verts bio<br/>Gratin de légumes<br/>Petit-suisse<br/>Kiwi***</p>                                  |
| <p><b>VENDREDI 10 JANVIER</b></p> <p>Œuf dur / mayonnaise<br/>Colin pané<br/>Côtes de blettes<br/>Kiri<br/>Galette des rois</p>        | <p><b>VENDREDI 17 JANVIER</b></p> <p>Pizza<br/>Gratin de poisson<br/>Courgettes<br/>Fromage blanc / gâteau sec<br/>Orange***bio</p> | <p><b>VENDREDI 24 JANVIER</b></p> <p>Macédoine de légumes<br/>Poisson<br/>Blé bio<br/>Petit-suisse<br/>Poire***</p>                  | <p><b>VENDREDI 31 JANVIER</b></p> <p>Endives en salade***<br/>Poisson<br/>Riz pilaf<br/>Gouda<br/>Compote de pêches</p>                      |

Modifications possibles suite aux livraisons marchandises



AOP : Appellation d'origine protégée



Certifié agriculture biologique

\*\*\* Légumes et fruits frais de saison

Menu végétarien

Menu ou aliment bio

\* Tous les jours pomme de terre et légumes verts pour les - 18 mois