






















Menus Élémentaire

Semaine du 06 au 10 Janvier 2025





LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté de carottes  	Salade du Rhône (salade verte, croûtons, œuf dur, lardons)  Radis beurre 	Carottes râpées  Salade club  	Pissaladière 
 Jambon blanc	Emincé de dinde sauce suprême 	Bolognaise de bœuf  	 Filet de poisson pané, citron
Pommes de terre rôties au four	Brocolis vapeur	 Coquillettes, emmental râpé	Haricots verts extra fins
P'tit Louis Croc'Lait	Yaourt nature  Fromage blanc	Emmental  Edam	Tome  Mimolette
Pomme  Clémentine 	Galette des Rois	Liégeois au chocolat	Banane Orange

Viande Bovine Française 
Fabrication maison 

Label Rouge 
Produit local 

Agriculture Biologique 
Du pain  est servi à tous les repas

Poissons issus de pêche ou d'élevage responsables 
Origine France 



Menus Élémentaire

Semaine du 13 au 17 Janvier 2025



LUNDI	MARDI	JEUDI JOURNEE MONEGASQUE	VENDREDI
Tomate, maïs Radis beurre	Salade composée   Carottes râpées 	Crème de chou rouge 	Quiche lorraine
Saucisse de Francfort	 Brandade de poisson au potiron 	Paupiette de veau sauce forestière 	Sauté de dinde au jus 
Lentilles cuisinées 		 Tortis, emmental râpé	Mélange de légumes (haricots plats & duo de carottes)
Fromage blanc  Yaourt nature	Rondelé nature Brebis crème	Gouda  St paulin	Camembert Coulommiers
Compote de pomme  Pêche au sirop	Donuts	Salade de fruits au jus de grenade 	Clémentine Pomme  
Viande Bovine Française  Fabrication maison 	Label Rouge  Produit local 	Agriculture Biologique  Du pain  est servi à tous les repas	Poissons issus de pêche ou d'élevage responsables  Origine France 



Menus Élémentaire

Semaine du 20 au 24 Janvier 2025



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza	Salade verte, tomate Melon jaune	Carottes râpées Céleri rémoulade	Velouté de potiron
Filet de poisson meunière, citron	Sauce carbonara	Sauté de poulet au curry	Omelette au fromage
Brocolis vapeur	Penne, emmental râpé	Riz	Petits pois carottes cuisinés
Yaourt arôme Fromage blanc aromatisé	Six de savoie Vache qui rit	Emmental Mimolette	Tome Edam
Banane Orange	Compote de pomme Abricot au sirop	Flan à la vanille	Clémentine Kiwi

Viande Bovine Française

Fabrication maison

Label Rouge

Produit local

Agriculture Biologique

Du pain est servi à tous les repas

Poissons issus de pêche ou d'élevage responsables






















Origine France



Menus Élémentaire

Semaine du 27 au 31 Janvier 2025




LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	 Salade club   Endives, mimolette 	 Salade coleslaw    Salade du chef  	Potage de légumes  
FERIE	Paupiette de veau au jus	  Escalope de poulet au citron & à l'aneth	  Couscous boulettes de bœuf
	Frites	Purée de courgettes  	Semoule
	Yaourt nature  Petits suisses	P'tit Fondu Croc'Lait	St paulin Gouda
	Compote de pomme Ananas au sirop	Pâtisserie du Chef 	Pomme   Orange


Viande Bovine Française 


Fabrication maison 

Label Rouge 

Produit local 

Agriculture Biologique 

Du pain  est servi à tous les repas

Poissons issus de pêche ou d'élevage responsables 

Origine France 