



MENUS '4 SAISONS'

DU 06 janvier 2025 AU 10 janvier 2025

Menu Ombrosa

	lundi 06 janvier 25	mardi 07 janvier 25	mercredi 08 janvier 25	jeudi 09 janvier 25	GALETTE DES ROIS vendredi 10 janvier 25
entrée		Maïs en Salade		Macédoine Mayonnaise	Chou blanc frais mayonnaise
	Salade de pomme de terre BIO		Betteraves cuites en Salade		
Viande			Rôti de Volaille au Jus	Sauté de boeuf (VBF) aux oignons	Cordon Bleu de Volaille
Sans viande	Quenelles locales sauce blanche	Carry de poisson			
Légumes	Epinards hachés BIO				Purée aux 3 Légumes
Féculents		Semoule Bio	Pommes Noisettes	Riz BIO	
fromage	Vache picon				Saint Bricet
		Yaourt Nature BIO	Yaourt velouté fruits mixé	Fromage blanc aromatisé	
dessert	Compote de Pommes Bio (ind)		Tarte aux pommes		Galette des Rois
		Fruit Bio		Fruit	

MENUS '4 SAISONS'

DU 13 janvier 2025 AU 17 janvier 2025

Menu Ombrosa

	lundi 13 janvier 25	mardi 14 janvier 25	mercredi 15 janvier 25	jeudi 16 janvier 25	vendredi 17 janvier 25
<i>entrée</i>	Céleri râpé frais BIO rémoulade				
		Betteraves cuites en Salade		Salade de riz	Salade de perles (local)
			Salade verte		
<i>Viande</i>	Sauté de Veau au Jus		Sauté de volaille Label Rouge sauce forestière	Boulettes d'Agneau Sauce Orientale	
<i>Sans viande</i>		Filet de colin MSC sauce citron			Quenelles locales Sauce Tomate
<i>Légumes</i>				Epinards hachés BIO	Carottes fraîches BIO persillées
<i>Féculents</i>	Purée de patate douce	Gnocchis	Riz Créole		
<i>fromage</i>	Fromage Fondu Le Carré		Vache qui rit BIO		Samos
		Petit Suisse Aromatisé		Petit Suisse Sucré	
<i>dessert</i>		Compote Pomme Framboise (ind)	Gâteau aux pépites de chocolat du Chef		Gâteau Basque
	Fruit			Fruit Bio	



MENUS '4 SAISONS'

DU 20 janvier 2025 AU 24 janvier 2025

Menu Ombrosa

	lundi 20 janvier 25	mardi 21 janvier 25	TARTIFLETTE mercredi 22 janvier 25		jeudi 23 janvier 25	vendredi 24 janvier 25
entrée	Salade de pomme de terre BIO	Salade de Blé à l' Orientale			Coleslaw frais BIO	Maïs en Salade
			Salade iceberg			
Viande	Sauté de boeuf VBF au paprika		Tartiflette		Nugget's de Volaille	Paupiette de Veau au Jus
Sans viande		Poisson Meunière				
Légumes	Petits Pois au Jus BIO	Epinards hachés BIO				
Féculents					Lentilles au Jus	Riz BIO à la tomate
fromage			Kiri			
	Petit Suisse Sucré	Yaourt Nature Sucré			Yaourt velouté fruits mixé	Fromage Blanc Battu Sucré
dessert	Flan Chocolat		Beignet aux Pommes			Gâteau du chef aux myrtilles
		Fruit			Fruit Bio	

MENUS '4 SAISONS'

DU 27 janvier 2025 AU 31 janvier 2025

Menu Ombrosa

	lundi 27 janvier 25	mardi 28 janvier 25	mercredi 29 janvier 25	jeudi 30 janvier 25	vendredi 31 janvier 25
entrée		Salade de chou chinois sauce sucrée salée			
	Salade de Choux Fleur vinaigrette		Salade d'haricots beurre	Salade de pâtes	
					Salade verte fraîche
Viande	Escalope viennoise	Sauté de Volaille au Caramel	Steak haché (VBF) sauce diable		
Sans viande				Galette végétale tomate mozzarella	Tortellini ricotta épinards sauce verte
Légumes	Haricots Verts BIO Persillés			Jardinière de Légumes	
Féculents		Riz aux légumes façon wok	Frites		
fromage			Tomme des Pyrénées		
	Fromage blanc nature BIO Local (vrac)	Petit Suisse Aromatisé		Yaourt Nature Sucré	Yaourt Aromatisé
dessert		Rocher au coco (ind)	Choux Vanille	Compote de Pommes Bio (ind)	
	Fruit				Fruit



MENUS '4 SAISONS'

DU 03 février 2025 AU 07 février 2025

Menu Ombrosa

	lundi 03 février 25	mardi 04 février 25	mercredi 05 février 25	jeudi 06 février 25	vendredi 07 février 25
entrée	Salade de Blé à l' Orientale	Macédoine Vinaigrette			
			Betteraves cuites en Salade	Salade de Lentilles aux Echalotes	
Viande		Stifado de boeuf	Hachis Parmentier du Chef (VBF)		Lasagnes à la Bolognaise (VBF)
Sans viande	Tarte aux légumes PG			Cubes de poisson blanc aux 3 céréales	
Légumes	Poêlée de chou fleur BIO persillé			Haricots Verts Persillés	
Féculents		Semoule Bio			
fromage		Mimolette			Vache picon
	Petit Suisse Sucré		Petit Suisse Aromatisé	Yaourt velouté fruits mixé	
dessert		Cocktail de Fruits - envoyé en 5/1		Compote de Pommes Bio (ind)	Crêpe fraîche sucrée
	Fruit		Fruit Bio		



MENUS '4 SAISONS'

DU 10 février 2025 AU 14 février 2025

Menu Ombrosa

	lundi 10 février 25	mardi 11 février 25	mercredi 12 février 25	jeudi 13 février 25	vendredi 14 février 25
entrée	Salade d'haricots beurre		Coleslaw frais BIO		
		Salade de riz			Salade de Lentilles aux Echalotes
				Salade verte fraîche	
Viande	Tajine de poulet au citron (label rouge)	Sauté de Veau au Curry	Nugget's de Volaille		
Sans viande				Brandade de Poisson du Chef	Oeufs durs BIO piperade
Légumes		Petits Pois au Jus			Purée aux 3 Légumes
Féculents	Semoule Bio		Lentilles au Jus		
fromage				Tartare Nature	
	Petit suisse BIO aromatisé	Yaourt velouté fruits mixé	Yaourt Nature Sucré		Yaourt Aromatisé
dessert	Compote de pommes bananes (ind)	Beignet au chocolat			Compote Pomme Framboise (ind)
			Fruit	Fruit	Fruit



MENUS '4 SAISONS'

DU 17 février 2025 AU 21 février 2025

Menu Ombrosa

	lundi 17 février 25	mardi 18 février 25	mercredi 19 février 25	jeudi 20 février 25	vendredi 21 février 25
entrée	Taboulé BIO	Céleri râpé frais BIO rémoulade		Betteraves BIO en Salade	
			Salade verte		Salade verte fraîche
Viande	Aiguillette de Poulet au Jus	Steak Haché (VBF) au Jus	Saucisse de Strasbourg		
Sans viande				Bolognaise végétale BIO	Poisson Meunière
Légumes	Poêlée de chou fleur BIO persillé				Haricots Verts BIO Persillés
Féculents		Potatoes	Purée de Pommes de Terre	Torti BIO	
fromage	Chanteneige BIO		Fromage Frais Fondu Croclait		
		Petit Suisse Aromatisé		Fromage blanc aromatisé	Emmental
dessert	Compote pommes cassis (ind)	Flan Vanille Nappé Caramel	Compote de Pommes (Indu)		Gâteau au Yaourt du Chef
				Fruit	