

Menu 2025

DU 6 AU 10 JANVIER

Orsay

	Entrée	Plat	Dessert	Goûter*
LUNDI 06	Salade d'endives, raisins secs vinaigrette curry	Merguez et frites Ketchup	Fromage blanc bio et fruit bio	Pain au lait, fruit
MARDI 07	Velouté de potimarron maison	Riz bio et haricots rouges sauce chili	Comté AOP et fruit bio	Pain, fromage, eau
MERCREDI 08		Bœuf VBF mode, carottes bio et coquillettes bio	Camembert et fruit bio	Biscuits, fruit
JEUDI 09	Carottes râpées bio	Dos de poisson MSC sauce Dugléré et gratin de chou-fleur, pommes de terre bio maison	Yaourt nature bio et Galette des Rois	Pain, chocolat, fruit
VENDREDI 10	Salade verte	Omelette et pommes de terre sautées	Saint-Nectaire AOP et fruit	Pain, beurre, miel fruit

* Les mercredis et les vacances scolaires, le goûter est également servi aux classes élémentaires.



Fait maison

Repas végétarien



Toutes nos viandes sont d'origine française exceptées le veau et l'agneau européens

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements.

Menu 2025

DU 13 AU 17 JANVIER

Orsay

	Entrée	Plat	Dessert	Goûter*
LUNDI 13		Pizza aux légumes maison et salade verte	Fromage blanc bio et fruit	Biscuits, yaourt nature
MARDI 14	Salade pommes de Terre maison	Rosbif VBF et purée de potimarron maison	Tomme et fruit bio	Pain, fromage, fruit
MERCREDI 15	Salade verte et toast chèvre chaud au miel	Semoule bio aux pois chiches, légumes de couscous	Petits suisses natures et compote bio	Gâteau maison, fruit
JEUDI 16	REPAS A THÈME			Lait, céréales, fruit
VENDREDI 17	Velouté Du Barry maison	Pilon de poulet Mexicain et brocolis bio et pommes de terre	Mont Cadi et fruit bio	Pain, beurre, miel, fruit

* Les mercredis et les vacances scolaires, le goûter est également servi aux classes élémentaires.



Fait maison

Repas végétarien



Toutes nos viandes sont d'origine française exceptées le veau et l'agneau européens

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements.

Menu 2025

DU 20 AU 24 JANVIER

	Entrée	Plat	Dessert	Goûter*
LUNDI 20	Pamplemousse	Spaghetti Carbonara maison	Cantal AOP et fruit bio	Biscuits, fromage blanc
MARDI 21	Potage de légumes maison et râpé	Carottes bio à la crème et haricots cocos sauce tomate	Fromage blanc bio et fruit bio	Pain, beurre, miel, yaourt
MERCREDI 22	Salade de perles marines	Curry de poisson MSC et épinards bio	Yaourt aromatisé et fruit bio	Biscuits, fruit
JEUDI 23	Velouté Crécy maison	Rôti de veau au four et Haricot vert bio	Vache qui rit et pâtisserie	Pain, beurre, confiture, fruit
VENREDI 24		Emincé de poulet à la Normande et poêlée de légumes, blé bio	Emmental et fruit bio	Pain, fromage ,fruit

* Les mercredis et les vacances scolaires, le goûter est également servi aux classes élémentaires.



Fait maison

Repas végétarien



Toutes nos viandes sont d'origine française exceptées le veau et l'agneau européens

Menu 2025

DU 27 AU 31 JANVIER

Orsay

	Entrée	Plat	Dessert	Goûter*
LUNDI 27	Mousse de foie, cornichon	Filet de poisson MSC dieppoise et duo de chou-fleur bio et brocolis bio	Tomme et fruit bio	Pain, beurre, miel, fruit
MARDI 28	Salade verte	Tartiflette maison	Yaourt nature bio et fruit	Biscuits, fruit
MERCREDI 29	Chou rouge râpé aux pommes	Pintade rôtie et torsades	Saint-Nectaire AOP et poire au sirop	Gâteau maison, fruit
JEUDI 30	Velouté de potiron maison	Dos de poisson MSC à la Bordelaise et riz bio	Saint Albray et crème dessert chocolat	Biscuits, fruit
VENDREDI 31		Pizza aux 4 fromages et salade verte	Fromage blanc bio et local et fruit bio	Pain, fromage, eau

* Les mercredis et les vacances scolaires, le goûter est également servi aux classes élémentaires.



Fait maison

Repas végétarien



Toutes nos viandes sont d'origine française exceptées le veau et l'agneau européens

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements.