




# Menus

Période du 6 au 31 janvier 2025



<p><b>Lundi 6 janvier</b></p> <p>Salade de betteraves ■ Filesim de colin meunière <b>MSC</b> Haricots verts <b>BIO</b> Mandarine</p>	<p> <b>Mardi 7 janvier</b></p> <p>Salade de pomme de terre et œuf dur ■ Gratin de brocolis bio au cheddar ■ <b>BIO</b> Yaourt <b>local</b></p>	<p><b>Jeudi 9 janvier</b></p> <p>Carottes râpées ■ <b>BIO F</b> Steak haché sauce tomate ■ <b>local</b> Polenta Galette des rois <i>Filet de hoki</i></p>	<p><b>Vendredi 10 janvier</b></p> <p>Salade verte aux noix et croûtons ■ Rôti de porc et son jus ■ <b>local</b> Pâtes <b>BIO</b> Fourme de Montbrison <b>local</b> <i>Omelette</i></p>
<p><b>Lundi 13 janvier</b></p> <p>Salade de lentilles ■ <b>BIO</b> Boulettes de veau à la sauce tomate Purée de carottes ■ Orange <i>Boulettes végétales</i></p>	<p><b>Mardi 14 janvier</b></p> <p>Salade d'endives, croûtons et œufs durs ■ Cœur de merlu sauce moule ■ Riz pilaf Yaourt de la GAEC des Echos <b>BIO local</b></p>	<p><b>Jeudi 16 janvier</b></p> <p>Salade coleslaw ■ Sauté de dinde ■ <b>local</b> Brocolis <b>BIO</b> Edam <i>Cassolette de moule</i></p>	<p><b>Vendredi 17 janvier</b></p> <p>Potage de légumes ■ <b>BIO F</b> Gratin de légumes au Brie et noix ■ Banane <b>BIO</b></p> <p></p>
<p><b>Lundi 20 janvier</b></p> <p>Macédoine de légumes ■ Dos de colin sauce à l'ail ■ <b>MSC</b> Polenta <b>BIO</b> Cantal <b>local AOP</b></p>	<p><b>Mardi 21 janvier</b></p> <p>Carottes râpées ■ Gratin de gnocchis, sauce tomate et mozzarella ■ Pomme au four ■ <b>BIO</b></p> <p></p>	<p><b>Jeudi 23 janvier</b></p> <p>Salade de betteraves ■ <b>BIO</b> Saucisse de la ferme Bertholet <b>local HQE</b> Purée de pomme de terre ■ <b>local</b> Roulé au chocolat ■ <i>Saucisse végétale</i></p>	<p><b>Vendredi 25 janvier</b></p> <p>Salade de riz ■ Bœuf bourguignon ■ <b>BIO local</b> Haricots verts Yaourt de la ferme de l'Ozon <b>fermier &amp; local</b> <i>Merlu MSC</i></p>
<p><b>Lundi 27 janvier</b></p> <p>Œuf dur mayonnaise <b>BIO</b> Galettes végétales mozza tomate Purée de patates douces à l'emmental ■ <b>BIO F</b> Compote de pommes ■</p> <p></p>	<p><b>Mardi 27 janvier</b></p> <p>Salade de chou rouge ■ Filet de hoki sauce basilic ■ Ebly <b>BIO</b> Kiwi</p>	<p><b>Jeudi 30 janvier</b></p> <p>Potage de légumes ■ <b>BIO</b> Lasagnes de bœuf ■ Camembert <i>Lasagnes de poisson MSC</i></p>	<p><b>Vendredi 31 janvier</b></p> <p>Nems de légumes Wok de volaille ■ Yaourt de la GAEC des Echos <b>BIO fermier</b> <i>Wok de crevette</i></p>

Ce menu est susceptible d'être modifié en cas de difficultés particulières, notamment d'approvisionnement.

Les menus sont élaborés avec une diététicienne sous réserve de modifications en fonction des livraisons.

Nous respectons les recommandations nutritionnelles du GEMRCN (Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) et du PNNS (Plan National Nutrition Santé).

■ : cuisiné par nos soins

**BIO** : Produit issu de l'Agriculture Biologique

**AOP** : Appellation d'origine protégée

**MSC** : La pêche durable laisse suffisamment de poissons dans l'océan, respecte les habitats marins et permet aux personnes qui dépendent de la pêche de vivre de leur métier

**IGP** : Indication géographique protégée

**HVE** : Haute Valeur Environnementale

**HQE** : Haute Qualité Environnementale

**PFL** : Produit Fermier & Local

**F** : Légumes BIO issus de la régie agricole municipale

Voir page suivante :  
self de l'hôpital pour les élèves  
de W-ROUSSEAU

Service scolaire : 04 77 40 50 33

# Menus

Période du 6 au 31 janvier 2025

Self de l'hôpital pour les élèves de W-ROUSSEAU



<p><b>Lundi 6 janvier</b></p> <p>Escalope de volaille viennoise / Dos de colin sauce safran            Duo de carottes persillés / Riz pilaf            Petit-suisse <b>AB</b>            Clémentines</p>	<p><b>Mardi 7 janvier</b></p> <p>Feuille de chêne vinaigrette et emmental            Gâteaux de foie / Merlu à la provençale            Quenelles financières vol-au-vent /            Endives braisées            Liégeois chocolat</p>	<p><b>Jeudi 9 janvier</b></p> <p>Sauté de veau façon osso bucco            Poisson sauce curry            Pommes allumettes / Haricots plats            Rondelet aux noix            Crème dessert <b>fermière</b></p>	<p><b>Vendredi 10 janvier</b></p> <p>Salade de pomme de terre à la moutarde à l'ancienne            Pilons de poulet <b>local</b> laqués            Filet de poisson aux herbes            Carottes vichy / Macaronis au Gruyère            Tiramisu</p>
<p><b>Lundi 13 janvier</b></p> <p>Salade d'endives/pommes/emmenthal            Escalope de volaille / Colin sauce curry            Purée de pomme de terre / Choux fleurs            Salade de quetsches</p>	<p><b>Mardi 14 janvier</b></p> <p>Saucisson chaud <b>Local</b> / Merlu sauce béarnaise            Râpée de pomme de terre <b>MAISON</b>/            Fenouil gratiné            Yaourt nature <b>fermier</b>            Pommes cuites au four maison</p>	<p><b>Jeudi 16 janvier</b></p> <p>Boulettes de bœuf sauce paprika / Poisson pané            Pommes allumettes / Duo de haricots persillés            Petit-suisse aromatisé            Purée pomme pêche <b>AB</b></p>	<p><b>Vendredi 17 janvier</b></p> <p>Potée Auvergnate / Hoki aux herbes            Carottes / choux verts / Navets / PDT            Fourme d'Ambert prédécoupé            Fruits du verger au sirop</p>
<p><b>Lundi 20 janvier</b></p> <p>Saucisse à griller local / Saumon à l'oseille            Aligot            Fromage blanc au miel            Salade de fruits exotiques</p>	<p><b>Mardi 21 janvier</b></p> <p>Salade de segments de pamplemousse            Boulette agneau et Merguez / Colin à l'orientale            Légumes couscous / Semoule            Petit suisse aromatisé <b>AB</b></p>	<p><b>Jeudi 23 janvier</b></p> <p>Blanquette de poulet <b>local</b> à la moutarde à l'ancienne / Merlu à la Bordelaise            Pommes allumettes / Courgettes persillées            Gouda <b>AB</b>            Orange</p>	<p><b>Vendredi 24 janvier</b></p> <p>Mousse à l'escabèche            Bœuf Stroganoff / Dos de colin à l'armoricaine            Penne rigate / légumes du jour            Camembert            Purée de pomme <b>AB</b></p>
<p><b>Lundi 27 janvier</b></p> <p>Taboulé menthe cumin <b>MAISON</b>            Escalope de volaille sauce fromage / Colin à l'orientale            Poêlée de légumes / pommes de terre cubes persillées            Yaourt <b>fermier</b></p>	<p><b>Mardi 28 janvier</b></p> <p>Jambon braisé / Dos de colin sauce citron            Coquillettes / Purée de courgettes            Rondelet aux fines herbes            Pommes au four            caramel beurre salé <b>MAISON</b></p>	<p><b>Jeudi 30 janvier</b></p> <p>Macédoine au curry            Veau marengo / Merlu aux aromates            Pommes allumettes / Beignet de choux-fleurs            Cantal <b>AOP</b>            Éclair chocolat</p>	<p><b>Vendredi 31 janvier</b></p> <p>Carottes râpées au citron            Lasagnes <b>MAISON</b> / Saumon sauce à l'orange            Fusillis au beurre/ légumes du jour            Fromage blanc</p>

Les menus sont élaborés avec une diététicienne sous réserve de modifications en fonction des livraisons.

Nous respectons les recommandations nutritionnelles du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) et du PNNS (Plan National Nutrition Santé).

**AOP** : Appellation d'origine protégée

**MSC** : La pêche durable laisse suffisamment de poissons dans l'océan, respecte les habitats marins et permet aux personnes qui dépendent de la pêche de vivre de leur métier

**IGP** : Indication géographique protégée

**VBF** : Viande Bovine Française

Service scolaire : 04 77 40 50 33