






















































# Menus Janvier 2025



Les repas au restaurant des enfants, c'est : **un menu végétarien par semaine, avec des apports nutritionnels complets.**

Lundi 30 Décembre	Mardi 31 Décembre	Mercredi 1er Janvier	Jeudi 2 Janvier	Vendredi 3 Janvier
VACANCES	VACANCES	FERIE	Chou-fleur vinaigrette  Filet de poisson Purée St Germain Comté Fruit de saison 	Salade composée  (mâche, noix, gouda)  Sauté de poulet à l'estragon Pommes noisette Brie Compote de banane
<b>Lundi 6 Janvier</b> 	<b>Mardi 7 Janvier</b>	<b>Mercredi 8 Janvier</b>	<b>Jeudi 9 Janvier</b>	<b>Vendredi 10 Janvier</b>
Salade composée  (endives, pommes, emmental)  Falafels Flageolets Crème dessert vanille  Mirabelles au sirop	Carottes râpées   Tartiflette Entremets  Salade de fruits 	Rillettes Poisson Meunière Epinards Cantal Fruit de saison 	Avocat   Saucisses au chou   Brie Riz au lait   	Salade Vendéenne  (chou blanc, emmental, dés de jambon)   Brandade de poisson Mimolette Galette des Rois 
<b>Lundi 13 Janvier</b>	<b>Mardi 14 Janvier</b>	<b>Mercredi 15 Janvier</b>	<b>Jeudi 16 Janvier</b>	<b>Vendredi 17 Janvier</b> 
Pamplemousse au crabe Cordon bleu Carottes Camembert Compote de pommes	Céleri rémoulade  Filet de poisson Purée de butternut Comté Flan pâtissier 	Salade pommes de terre et cervelas  Noix de joue de porc confite Brocolis Fromage de chèvre Fruit de saison 	Potage  Steak haché Frites Fromage blanc  Fruit de saison 	Macédoine Gratin de pâtes aux champignons  Gouda Fruit de saison 
<b>Lundi 20 Janvier</b>	<b>Mardi 21 Janvier</b>	<b>Mercredi 22 Janvier</b> 	<b>Jeudi 23 Janvier</b>	<b>Vendredi 24 Janvier</b>
Artichaut mayonnaise  Carbonnade Flamande Spaetzle Yaourt  Fruit de saison 	Salade Coleslaw  Filet de raie Fondue de fenouil Emmental Mi-cuit au chocolat 	Champignons à la Grecque  Nuggets au fromage Pommes de terre Fromage blanc  Fruit de saison 	Rillettes de sardines  Sot-l'y-laisse de dinde Petits pois Camembert Riz au lait au caramel   	Salade Vigneronne  (scarole, lardons, raisins secs, croûtons)  Tajine d'agneau aux légumes Semoule Edam Fruits au sirop
<b>Lundi 27 Janvier</b>	<b>Mardi 28 Janvier</b> 	<b>Mercredi 29 Janvier</b>	<b>Jeudi 30 Janvier</b> <i>Repas Australien proposé par l'école La Source</i>	<b>Vendredi 31 Janvier</b>
Poireaux vinaigrette   Jambon Mogettes Brie Fruit de saison 	Avocat   Saucisses végétales Potiron à la crème Gouda Eclair	Nems Paupiette de veau Haricots verts Yaourt  Fruit de saison 	Salade australienne  (betteraves, roquette, fêta et noix de cajou)  Sauté de kangourou Purée de patate douce Cheddar Kiwi 	Pamplemousse  Hachis Parmentier  Cantal Compote de fraise



Origine française



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Entrées et desserts fait maison



: Origine locale



: Légumes et fruits frais

Tous nos plats principaux sont faits maison et salés au Sel du Bassin de Royan



