



JANVIER 2025

Menus



RESTAURATION

| Mercredi 1er | Jeudi 2 | Vendredi 3 |
|--------------|---|---|
| FERIE | Choux/ pommes Pâtes carbonara Yaourt nature BIO Kiwi BIO | Friand au fromage Poisson meunière Pommes dauphines/ brocolis Clémentine Bûche Chocolat |

| Lundi 6 | Mardi 7 | Mercredi 8 | Jeudi 9 | Vendredi 10 |
|--|--|--|--|--|
| Menu enfant L. Michel Carottes râpées Lasagnes au saumon Epinards Lait BIO Galette des rois | Céleri Tomate farcie Riz BIO aux légumes Emmental Fruit de saison | Salade verte BIO Sauté de poulet Haricots verts Yaourt nature Fruits au sirop | Soupe de légumes/ Vermicelles Sauté de porc scc moutarde Flageolets/ PDT Morbier Fruit de saison | Lentilles Omelette BIO Ratatouille Fromage blanc Banane |

| Lundi 13 | Mardi 14 | Mercredi 15 | Jeudi 16 | Vendredi 17 |
|---|---|--|---|--|
| Soupe de légumes Chili con carne Plateau de fromages Yaourt aux fruits | Betteraves Jambon grillé Haricots blancs tomate Lait BIO Biscuit | Pâté en croute Nuggets de poulets Purée de panais Vache qui rit Pomme BIO | Radis beurre Œuf dur Pommes de terre vapeur Gouda BIO Compote de pomme | Menu enfants Pasteur Endive/ Noix/ fromage Tagliatelles au saumon Mousse au chocolat Poire BIO |

| Lundi 20 | Mardi 21 | Mercredi 22 | Jeudi 23 | Vendredi 24 |
|---|---|---|--|--|
| Concombres à la Isaac Grilladin de porc Petits pois/ carottes Saint Paulin Compote/ biscuit | Macédoine de légumes Pilons de poulet Frites BIO Gouda BIO Tarte aux pommes | Coleslaw Épinards/ Riz BIO Edam Fruits au sirop | Menu enfants Freinet Salade verte Spaghettis bolognaises Emmental Poire | Céleri Filet de colin Garniture de légumes Camembert Clémentine BIO |

| Lundi 27 | Mardi 28 | Mercredi 29 | Jeudi 30 | Vendredi 31 |
|--|---|---|--|--|
| Soupe au potiron Saucisse Lentilles BIO Plateau de fromages Fruit de saison | Carottes râpées Sauté de porc Haricots blancs Yaourt BIO Poire | Salade verte BIO Croque-monsieur Yaourt nature Banane | Maïs Choux fleurs/ Pâtes Petit pois Bleu Yaourt aux fruits | Menu enfants J. Rostand Orange Poisson Riz/ ratatouille Lait BIO Donuts |

Origines des viandes : France et U.E

Menus validés par Virginie LELONG-MAZAUD, Diététicienne Nutritionniste.

Virginie Lelong-Mazaud
Diététicienne Nutritionniste D.E
Maison de santé Les Allées
25 all Aristide Briand
91100 Corbeil-Essonnes
01 85 76 01 01
ADELI 91 9 50426 6

Les mardis et vendredis pain BIO (hors vacances)

Bon appétit

Menus modifiables en fonction des cours ou des livraisons.