




# MENUS JANVIER & FEVRIER 2025

Ste GEMME





	Repas végétarien			
lundi 06 janvier	mardi 07 janvier	jeudi 09 janvier	vendredi 10 janvier	
Betteraves BIO vinaigrette 	Brocolis sauce au curry	Velouté de potiron	Macédoine à la Russe	
Emincé de dinde à la tomate & basilic	Chili sin carne BIO 	Sauté de porc à la moutarde douce	Filet de merlu sauce au citron	
Petits pois aux oignons	Riz IGP	Pommes de terre sautées	Flan d'épinard	
Buche de chèvre			Gouda	
Crème dessert au chocolat	Compote à la poire & biscuit sec	Galette des rois	Fruit BIO 	

Produits Bio 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

# MENUS JANVIER & FEVRIER 2025

Ste GEMME









		Repas végétarien		
lundi 13 janvier	mardi 14 janvier	jeudi 16 janvier		vendredi 17 janvier
Emincé de chou Chinois à la vinaigrette	Salade de pommes de terre au thon	Potage aux légumes BIO 		Terrine de campagne
Sauté de poulet forestière	Rôti de porc au jus	Lasagnes végétariennes		Parmentier de colin
Potimarron tôte	Boullour BIO 	Salade verte		Salade verte
Fromage blanc au sucre		Saint Paulin		
Ananas au sirop	Fruit BIO 	Fruit BIO 		Crème dessert à la vanille

Produits Bio 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

# MENUS JANVIER & FEVRIER 2025

Ste GEMME





	Repas végétarien			
lundi 20 janvier	mardi 21 janvier	jeudi 23 janvier	vendredi 24 janvier	
Oeuf dur mimosa	Céleri BIO à la mimolette 	Friand au fromage	Potage parmentier	
Aiguillettes de poulet sauce suprême	Couscous végétarien	Carbonade de porc	Beignets de poisson sauce ketchup	
Brocolis BIO 	Semoule BIO 	Coeur de blé BIO 	Carottes BIO braisées 	
Emmental	#REF!		Petit suisse	
Fruit BIO 	Fromage blanc BIO aux spéculos 	Salade de fruits BIO 	Compote de pommes & petit biscuits	

Produits Bio 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

# MENUS JANVIER & FEVRIER 2025

Ste GEMME






	Repas végétarien	Repas CHINOIS	
lundi 27 janvier	mardi 28 janvier	jeudi 30 janvier	vendredi 31 janvier
Macédoine vinaigrette	Salade verte aux dés de fromage	Nems aux légumes	Salami Danois
Chicken pie	Bolognaise de lentilles au parmesan	Poulet façon impérial	Filet de lieu en sauce
Salade verte	Torsades BIO 	Riz cantonnais	Pommes de terre BIO vapeur 
	Tomme blanche		Buchette de chèvre
Flan nappé au caramel	Pomme BIO cuite à la cannelle 	Tarte à la noix de coco	Fruit BIO 

Produits Bio 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

# MENUS JANVIER & FEVRIER 2025

## Ste GEMME





lundi 03 février	mardi 04 février	jeudi 06 février	vendredi 07 février
Haricots verts à l'échalote	Rillettes	Betterave BIO vinaigrette 	Velouté de potirron
Tartiflette	Boeuf Bourguignon	Galette végétale	Fricassée de colin gratiné
Salade verte	Carottes BIO braisées 	Haricots verts BIO 	Fondue de poireaux à la crème
	Mimolette		Yaourt sucré
Fruit BIO 	Compote de fruits & biscuit	Crêpe au sucre	Banane BIO sauce chocolat 

Produits Bio 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

# MENUS JANVIER & FEVRIER 2025

Ste GEMME






		Repas végétarien	
lundi 10 février	mardi 11 février	jeudi 13 février	vendredi 14 février
Potage de légumes BIO 	Salade de perles au surimi	oeuf dur en salade	Chou rouge BIO aux pommes 
Chipolatas	Sauté de poulet à la tomate	Pizza tomate, mozzarella et champignons	Croziflettes
Frites fraîches	Chou-fleurs BIO à la béchamel 	Salade verte	Salade verte
Brie		Fromage blanc au sucre	
Fruit BIO 	Compote pommes/banane & biscuit	Gâteau au yaourt	Panna cotta au coulis de fruits rouges

Produits Bio 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

# MENUS JANVIER & FEVRIER 2025

Ste GEMME

	Repas végétarien			
lundi 17 février	mardi 18 février		jeudi 20 février	vendredi 21 février
Salade de pommes de terre au thon	Potage parmentier BIO 		Saucisson sec	Rillettes de sardines
Boulettes à l'agneau	Croque au fromage		Sauté de bœuf LOCAL	Filet de hoki sauce beurre blanc
Semoule BIO 	Pommes rissolées		Poêlée de légumes BIO 	Gratin de potiron BIO 
Suisse aromatisé	Edam			
Fruit BIO 	Pomme rôtie aux spéculos		Ile flotante	Tarte meringuée aux pommes

Produits Bio 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

