

Menus Janvier 2025

Bonne et heureuse
année 2025



	REPAS	DESSERTS	ALLERGÈNES
L 06-01	Spaghettis bolognaise	Galette des rois	1-3-7-9
M 07-01	Rôti Orlov P.de t. haricots verts	Fruit : clémentine	3-7-8-9
J 09-01	Poissons Blé petits légumes	Biscuit	1-3-4-7-9
V 10-01	Pilons de dinde Frites champignons	Fruit : pomme	1-5-9
L 13-01	Saucisses de campagne P.de t. rissolées petits pois	Cake au chocolat	1-3-7-9
M 14-01	Carbonades de porc Risotto	Fruit : poire	1-7-9
J 16-01	Brochettes Purée salade	Crème vanille	1-3-7-9
V 17-01	Boulettes sauce tomate Macaronis	Fruit : banane	1-3-7-9
L 20-01	Rôti de bœuf Röstis Salade	Tarte aux pommes	1-3-7-9
M 21-01	Tagliatelles aux poissons	Fruit : poire	1-3-7-9
J 23-01	Boudin blanc P.de t. Carottes râpées	Yaourt	1-3-7-9
V 24-01	Jambonneaux Frites compote	Biscuit	1-3-5-7-9
L 27-01	Pizzas	Fruit : pomme	1-3-7-9
M 28-01	Blanquette de veau Gratin dauphinois carottes	Chocolat	1-3-7-8-9
J 30-01	Choucroute garnie purée	Tiramisu	1-3-7-9
V 31-01	Lasagne bolognaise	Fruit : clémentine	1-3-7-9

09/01 P3/4
P1/2 Animation
« découverte
orientation »

16/01 P5/6
Découverte
secondaire

17/01 P3/4/5/6
Excursion
Eurospace
Center

20/01
Piscine M2/3

20/01 au 22/01
P1/2 Classes de
dépaysement
Engreux

24/01 Bulletin

30/01 Réunion
de parents

Les aliments composants ce menu peuvent contenir certains allergènes : 1.gluten, 2.crustacés, 3.œufs, 4.poissons, 5.arachides, 6.soja, 7.lait, 8.fruits à coques, 9.céleri, 10.moutarde, 11.graines de sésame, 12.sulfites, 13.lupin, 14.mollusques.