

# Menus du mois de Janvier 2025 - Cantine d'Orbigny

## Menus prévus pour la semaine du 06 au 10 janvier

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Mousse de canard	Macédoine de légumes	Betteraves à la vinaigrette	Céleri rémoulade*
Steak haché	Gratin de poisson*	Feuilleté aux légumes*	Bœuf
Beignets de salsifis	Pâtes	Salade verte	Bourguignon*
Brie	Fromage de chèvre	Roquefort	Carottes
Bûche glacée	Banane	Salade de fruits de saison*	Petits suisses
			Galette des rois*

## Menus prévus pour la semaine du 13 au 17 janvier

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées*	Salade de quinoa	Rillettes/ cornichons	Dos de colin
Hachis parmentier végétarien*	Côte de porc	Cordon bleu de dinde	Ratatouille * et semoule
Salade verte	Haricots verts	Choux de Bruxelles	Camembert
Liégeois au chocolat	Emmental	St Morêt	Clémentines
	Compote pomme/banane*	Kiwi	

## Menus prévus pour la semaine du 20 au 24 janvier

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Nems aux crevettes	Salade pommes de terre*	<b>Repas intergénérationnel</b>	Brocolis à la vinaigrette
Sauté de porc au caramel*	Aile de raie*	Salade endive et mâche/ lardons/ croûtons*	Sauté de dinde sauce aigre-douce*
Riz cantonais*	Gratin de chou-fleur*	Croziflette végétarienne*	Nouilles chinoises*
Fromage	Vache qui rit	Compote de pommes *et langues de chat	Comté
Ananas	Gâteau au yaourt*		Banane

## Menus prévus pour la semaine du 27 au 31 janvier

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Salade de chou blanc et lardons*	Feuilleté au fromage*	Samoussas de légumes*	Soupe de légumes*
Pavé de Mahi-Mahi lait de coco curry*	Palette à la diable	Salade verte	Aiguillettes de poulet
Ebly	Petits pois	Gratin de pâtes au fromage*	Gratin de courge*
Emmental	Pomme	Orange sanguine	Tarte Tatin*
Brownie*			

*Sous réserve de changements*

Produit d'origine biologique

Produit issu de la pêche durable (label MSC)

Produit « fait maison » \*

Produit d'origine locale