

# Ville de ronchin

## Janvier 2025



Lundi

Du 6 au 10 janvier

Salami  
(Œuf dur mayonnaise)  
Escalope de volaille sauce  
moutarde douce  
(Pané de blé fromage  
épinards + sauce)  
Carottes – Pâtes   
Fruit de saison

Du 13 au 17 janvier

Salade verte aux croûtons  
Jambon  
(Omelette)  
Gratin de chou-fleur –  
Pommes de terre   
Liégeois



Du 20 au 24 janvier

Potage  
Nuggets de volaille  
(Nuggets végété)  
Ratatouille – Riz   
Fruit de saison

Du 27 au 31 janvier

Demi pomelos   
Poisson meunière  
(Croustillant fromager)  
Carottes – Pommes de  
terre  
Crème dessert chocolat

Mardi

Céleri rémoulade  
Poisson pané   
(Croustillant fromager)  
 Fondue de poireaux –  
Pommes de terre  
Galette des rois



Repas à thème : Bon pour la  
santé. Bon pour la planète  
Potage  
 Falafels sauce blanche  
Légumes croquants –  
Semoule   
Poire sauce chocolat

Salade verte et maïs  
Sauté de bœuf sauce  
curry (Curry de pois  
chiches)  
Poêlée de courge –  
Pommes de terre  
Yaourt aux fruits mixés

Betteraves à la bulgare  
Cassoulet garni  
(Cassoulet knack végété)  
Fruit de saison



Mercredi

Macédoine de légumes  
Sauté de bœuf stroganoff  
(Mijoté de lentilles au  
paprika)  
Légumes sautés – Riz   
Fromage

Betteraves rouges  
Emincé de volaille  
(Emincé végété)  
à la tomate  
Pâtes   
Fromage blanc brisures  
de spéculoos

Saucisson à l'ail  
(Œuf dur mayonnaise)  
 Poisson à la bordelaise  
(Boulettes blé façon thai  
+ sauce)  
Julienne de légumes –  
Semoule   
Fruit de saison

Duo de crudités   
Mijoté de bœuf  
(Egréné végété en sauce)  
Chou romanesco – Riz  
Fromage



Jeudi

Potage aux légumes frais  
Quiche au fromage  
Salade  
Yaourt aux fruits

Potage de légumes  
Bœuf façon carbonade  
(Haricots rouges façon  
carbonade)  
Pommes campagnardes –  
Salade  
Fromage

Coleslaw  
Rôti de porc sauce  
échalotes  
(Galette quinoa  
provençale + sauce)  
Haricots verts – Purée de  
pommes de terre  
Fromage

Toast fromager  
Tortellini  
ricotta épinards  
Fruit de saison

Vendredi

Haricots verts vinaigrette  
Steak haché de bœuf   
(Steak de soja) sauce  
tomate  
Petits pois – Gratin  
dauphinois  
Salade de fruits

Carottes râpées  
Filet de poisson   
sauce citron  
(Pané de blé tomate  
mozzarella + sauce)  
Epinards – Riz   
Compote

Macédoine de légumes  
Omelette   
Pâtes sauce tomate  
Fruit de saison

Potage de saison  
 Poulet rôti  
(Pané de blé tomate  
mozzarella)  
Pommes campagnardes –  
Salade  
Fromage blanc sucré

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des approvisionnements.

