

**Institut de l'Amandier**  
**Du 06/01/2025 au 10/01/2025**

Adulte					
	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
<b>lundi</b>	Betteraves - Vinaigrette Haricots beurre - Vinaigrette	Raviolis au boeuf - , emmental râpé /Raviolis aux légumes		Buchette lait mélange Vache qui rit	Crème dessert à la vanille Fruit de saison
<b>mardi</b>	Pâté de campagne - , cornichons Oeuf dur - Sauce mayonnaise	Aiguillettes de poulet FR  - Sauce crème /Pané fromager	Semoule Salsifis persillés	Emmental Tartare	Yaourt sucré Yaourt aromatisé
<b>mercredi</b>	Chou rouge râpé - Vinaigrette	Boulettes à l'agneau - Sauce tomate /Boulettes panées de blé façon thaï - Sauce tomate	Riz	Edam	Fruit de saison
<b>jeudi</b>	Carottes râpées - Vinaigrette Céleri râpé - Sauce façon remoulade	Omelette au fromage	Coquillettes - , fromage râpé Brocolis persillés	Chanteneige Cantal AOP 	Galette des rois Compote de pommes
<b>vendredi</b>	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise au curry Salade verte sachet 500g - Vinaigrette à l'échalote	Filet de colin - Sauce citron	Pommes de terre vapeur Haricots verts persillés	Fromage fondu Bleu	Fruit de saison Flan nappé caramel

**Institut de l'Amandier**  
**Du 13/01/2025 au 17/01/2025**

Adulte

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
<b>lundi</b>	Salade de pommes de terre, maïs - Vinaigrette Betteraves - Vinaigrette	Paupiette de veau 120g 🇫🇷 - Sauce moutarde /Filet de colin - Sauce moutarde	Riz Petits pois	Petit moulé nature Mimolette	Fromage blanc sucré Compote de pommes
<b>mardi</b>	Céleri râpé - Vinaigrette Feuilleté au fromage	Lasagnes de légumes		Edam Chanteneige	Compote de pommes Yaourt aromatisé
<b>mercredi</b>	Oeuf dur - Sauce mayonnaise	Jambon blanc Label Rouge 🇫🇷 /Galette végétarienne	Coquillettes	Brie	Flan nappé caramel
<b>jeudi</b>	Salade de radis - Vinaigrette	Cheeseburger /Fish burger	Pommes de terre sautées	Camembert	Éclair au chocolat Chou à la crème
<b>vendredi</b>	Crêpe au fromage Salade coleslaw	Poisson blanc meunière MSC 🇫🇷 - , citron	Torsades Brunoise de légumes	Fromage fondu Gouda	Glace à l'eau

**Institut de l'Amandier**  
**Du 20/01/2025 au 24/01/2025**

Adulte

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
<b>lundi</b>	Salade verte sachet 500g - Vinaigrette balsamique Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise	Pizza au fromage	Poêlée de légumes	Emmental Fromage fondu	Mousse au chocolat au lait Fruit de saison
<b>mardi</b>	Taboulé Surimi - Sauce mayonnaise	Tartiflette /Gratin de pommes de terre au fromage		Chanteneige Bleu	Fruit de saison Yaourt sucré
<b>mercredi</b>	Saucisson à l'ail - , cornichons /Salade composée - Vinaigrette	Sauté de porc  - Sauce paprika /Pané fromager	Blé	Fromage fondu	Fromage blanc sucré
<b>jeudi</b>	Carottes râpées - Vinaigrette Salade mexicaine	Emincé de filet de poulet - Sauce au cumin /Filet de colin - Sauce au cumin	Purée de pommes de terre et butternut	Mimolette Fromage fondu	Clémentine Compote de pommes
<b>vendredi</b>	Betteraves - Vinaigrette Salade de maïs, tomate et poivron - Vinaigrette	Beignet de calamars à la romaine	Haricots beurre persillés Boulghour	Fromage fondu Brie	Tarte au chocolat Tarte aux pommes

**Institut de l'Amandier**  
Du 27/01/2025 au 31/01/2025

Adulte

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
<b>lundi</b>	Salade coleslaw Macédoine de légumes - Vinaigrette	Saucisse Catalane 120g /Filet de colin - Sauce citron	Coquillettes Blettes à la tomate	Saint Nectaire AOP  Fromage fondu	Fruit de saison Compote de pommes
<b>mardi</b>	Salade chinoise	Nem de volaille /Samoussa aux légumes	Riz IGP cantonnais	Tomme noire IGP  Petit moulé nature	Tarte noix de coco
<b>mercredi</b>	Oeuf dur - Sauce mayonnaise	Cordon bleu de dinde FR  /Galette végétarienne	Purée de pommes de terre	Fromage fondu	Fromage blanc sucré
<b>jeudi</b>	Salade Piemontaise - Sauce mayonnaise Potage de légumes verts	Sauté de <b>poulet</b> (régional)   - Sauce aux olives /Filet de colin - Sauce aux olives	Torsades Chou fleur Béchamel	Coulommiers Fromage fondu	Crêpe au chocolat Tarte aux pommes
<b>vendredi</b>	Carottes râpées - Vinaigrette Surimi - Sauce mayonnaise	Tarte au fromage	Haricots plats aux oignons Polenta	Gouda Vache qui rit	Fruit de saison Yaourt aux fruits

**Institut de l'Amandier**  
**Du 03/02/2025 au 07/02/2025**

Adulte

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
<b>lundi</b>	Taboulé Salade de pois chiche et tomates - Vinaigrette	Boulettes à l'agneau - Sauce tomate /Filet de colin - Sauce tomate	Lentilles Salsifis persillés	Fromage fondu Mimolette	Glace à l'eau
<b>mardi</b>	Chou blanc râpé - Vinaigrette Roulé au fromage	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate basilic - Sauce crème		Gouda Fromage fondu	<b>Yaourt sucré vrac (régional)</b> Liégeois vanille
<b>mercredi</b>	Mélange de carottes et panais râpés - Vinaigrette	Sauté de <b>boeuf (régional)</b> - Façon carbonade /Omelette nature	Purée de pommes de terre et céleri	Fromage fondu	Flan pâtissier
<b>jeudi</b>	Salade verte sachet 500g - Vinaigrette Salade coleslaw	Lamelles kebab - Sauce blanche - Pain pita - Tomates (self) /Filet de poisson meunière	Potatoes Blettes	Saint Paulin Vache qui rit	Fromage blanc aux fruits Fruit de saison
<b>vendredi</b>	Salade de <b>haricots verts Bio</b> , tomates et oeuf façon Niçoise <sup>Bio</sup> Radis noir - Vinaigrette	Nuggets de poisson	Haricots verts persillés Polenta	<b>Emmental Bio</b> <sup>Bio</sup> Fromage fondu	Flan nappé caramel Suisse fruité