

DANJOUTIN, Le 10 décembre 2024



académie  
Besançon



Origine de la viande bovine : Europe

**LUNDI 06 JANVIER 2025**

Salade Piémontaise **ou** Salade Alsacienne  
Filet de Poisson  
Choux Fleurs à la Polonaise  
Kiri  
Crème Dessert Vanille

**MARDI 07 JANVIER 2025**

Menu Végétarien

Salade aux Croûtons **ou** Frisée Mimosa  
Croustifromage  
Coquillettes au Beurre  
Camembert  
Buffet de Fruits de Saison



**JEUDI 09 JANVIER 2025**

Potage Parmentier  
Jambon Grillé  
Petits Pois et Jeunes Carottes  
Cancoillotte  
Galette des Rois



**Vendredi 10 JANVIER**

Mousse de Foie **ou** Rosette  
Filet de Dinde Forestière  
Purée  
Yaourt Nature  
Buffet de Fruits de Saison



L'Infirmière,

Magali CHATTON

L'Adjoint-gestionnaire,

Hélène JOURDHEUIL



Origine de la viande bovine : Europe



**LUNDI 13 JANVIER 2025**

*Menu Végétarien*

Salade de Riz **ou** Salade de Pâtes  
Omelette au Fromage  
Epinards à la Crème  
Brie  
Compote de Pommes



**MARDI 14 JANVIER 2025**

*Menu Allemand*

Salade Mixte **ou** Jambon Forêt Noire - Bretzel  
Saucisse Blanche à la Moutarde  
Frites  
Fromage Blanc aux Fruits **ou** Nature



**JEUDI 16 JANVIER 2025**

Velouté de Légumes Maison  
Sauté de Porc au Curry  
Brocolis et Pommes de Terre  
Morbier  
Choux à la Crème **ou** Choux Chantilly Maison

**Vendredi 17 JANVIER 2025**

Feuilleté au Fromage  
Filet de Poisson Sauce Armoricaïne  
Jardinière de Légumes Frais  
Bûche du Pilat  
Buffet de Fruits de Saison



Sandrine BOETSCH

L'Infirmière,

Magali CHATTON

L'Adjoint-gestionnaire ,

Hélène JOURDHEUIL



Origine de la viande bovine : Europe



**LUNDI 20 JANVIER 2025**

Taboulé à la Menthe **ou** Salade de Blé  
Escalope de Volaille à la Crème  
Carottes et Légumes Anciens  
Comté  
Buffet de Fruits de Saison

**MARDI 21 JANVIER 2025**

Choux Rouges aux Pommes **ou** Concombres à la Ciboulette  
Filet de Poisson  
Riz Pilaf  
Beignet



**JEUDI 23 JANVIER 2025**

*Menu Végétarien Italien*

Pizza Margherita  
Spaghettis Napolitaine  
Glace



**Vendredi 24 JANVIER 2025**

Crème Dubarry  
Sauté de Veau Chasseur  
Haricots Blancs  
Emmental  
Yaourt aux Fruits

La Principale,



Sandrine BOETSCH

L'Infirmière,

Magali CHATTON

L'Adjoint-gestionnaire,

Hélène JOURDHEUIL

DANJOUTIN, Le 10 décembre 2024



Origine de la viande bovine : Europe

académie  
Besançon



**LUNDI 27 JANVIER 2025**

*Menu Végétarien*

*Salade Mimosa ou Salade Grecque*

*Crispi D'or au Fromage*

*Petits Pois à la Crème*

*Saint Paulin*

*Buffet de Fruits de Saison*



**MARDI 28 JANVIER 2025**

*Choux Blancs ou Carottes Vinaigrette*

*Rôti de Porc*

*Lentilles à l'Espagnole*

*Tomme Blanche*

*Flan au Caramel*

**JEUDI 30 JANVIER 2025**

*Nouvel An Chinois*

*Nems*

*Shop Suey de Poulet Maison*

*Riz Cantonais Maison*

*Salade de Fruits aux Litchis Frais*



**Vendredi 31 JANVIER 2025**

*Céleris à l'Indienne ou Endives aux Pommes*

*Poisson Pâné - Citron*

*Poêlée de Légumes Frais*

*Munster*

*Buffet de Fruits de Saison*



La Principale,

Sandrine BOETSCH

L'Infirmière,

Magali CHATTON

L'Adjoint-gestionnaire

Hélène JOURDHEUIL



Origine de la viande bovine : Europe



**LUNDI 03 FEVRIER 2025**

*Menu du Sud-Ouest*

*Salade aux Pignons de Pin **ou** Mâche aux Magrets Séchés  
Cassoulet Toulousain  
Crêpe au Sucre **ou** Chocolat*



**MARDI 04 FEVRIER 2025**

*Carottes au Citron **ou** Lentilles Corail  
Filet de Poisson  
Mélange de Légumes Frais  
Petit Moulé  
Yaourt aux Fruits*

**JEUDI 06 FEVRIER 2025**

*Salade aux Croûtons **ou** Salade à l'Emmental  
Hâchis Parmentier  
Tomme Noire  
Compote de Pommes*

**Vendredi 07 FEVRIER 2025**

*Menu Végétarien*

*Salade Russe **ou** Œufs Mayonnaise  
Quenelles Natures Sauce Aurore  
Riz  
Vache Qui Rit  
Eclair à la Vanille*



L'Infirmière,

Magali CHATTON

L'Adjoint-gestionnaire,

Hélène JOURDHEUIL



DANJOUTIN, Le 11 décembre 2024

Origine de la viande bovine : Europe

**LUNDI 10 FEVRIER 2025**

*Menu Végétarien*

*Choux Blancs à l'Emmental **ou** Endives aux Noix  
Croziflette aux Petits Légumes  
Iles Flottantes*



**MARDI 11 FEVRIER 2025**

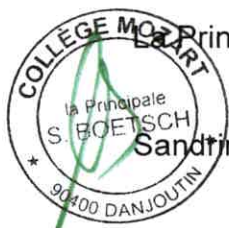
*Salade de Pommes de Terre **ou** Salade de Pâtes  
Echine Fumée  
Carottes à la Crème  
Camembert  
Buffet de Fruits de Saison*

**JEUDI 13 FEVRIER 2025**

*Bouillon aux Vermicelles  
Emincé de Bœuf Stroganoff  
Brocolis  
Gâteau Forêt Noire Maison*

**Vendredi 14 FEVRIER 2025**

*Pâté en Croûte **ou** Jambon de Pays  
Filet de Dinde Sauce Champignons  
Coquillettes au Beurre  
Yaourt Nature  
Buffet de Fruits de Saison*



La Principale,

Sandrine BOETSCH

L'Infirmière,

Magali CHATTON

L'Adjoint-gestionnaire,

Hélène JOURDHEUIL



DANJOUTIN, Le 11 décembre 2024

Origine de la viande bovine : Europe

**LUNDI 17 FEVRIER 2025**

Taboulé **ou** Salade de Blé  
Saucisse de Morteau IGP  
Haricots Verts Persillés  
Munster  
Buffet de Fruits de Saison

**MARDI 18 FEVRIER 2025**

Soupe à l'Oignon Gratinée  
Bœuf à la Provençale  
Frites  
Tomme Blanche  
Liégeois Chocolat **ou** Café

**JEUDI 20 FEVRIER 2025**

Menu Végétarien

½ Pamplemousse **ou** Salade aux Pommes  
Tortellinis Epinards Ricotta  
Salade de Fruits Frais Maison



**Vendredi 21 FEVRIER 2025**

Gougère Comtoise **ou** Gougère aux Lardons  
Filet de Poisson  
Poêlée de Légumes Frais  
Fromage Blanc Vanille **ou** Fromage Blanc aux Fruits  
Buffet de Fruits de Saison

La Principale,  
  
Sandrine BOETSCH

L'Infirmière,  
  
Magali CHATTON

L'Adjoint-gestionnaire  
  
Hélène JOURDHEUIL