

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 01 Du 02 janvier au 06 janvier C5 S1	Poulet rôti LR Blé aux petits légumes Saint moret Fruit BIO SV : Salade de pois chiche G : Pain/Beurre/Yaourt BIO nature	Duo carottes et courgettes râpées Filet de colin MSC pané Petits pois à la française Vache qui rit Fruit SP/SV : Petits pois sans viande G : Compote BIO pomme abricot/ Lait/Gâteau fourré chocolat	Pamplemousse + sucre Poulet Rôti LR Potée de chou Brie BIO Compote BIO pomme banane SP/SV : Potée de chou sans viande G : Pain/Kiri/Fruit	<u>Menu végétarien</u> Salade d'endives et dés d'emmental Parmentier de lentilles Fruit G : Pain/Chanteneige/ Compote BIO pomme fraise cassis	Macaronade au bœuf BIO Penne rigatte Coulommier Compote BIO pomme poire SV : Œuf dur G : Royaume/Fruit/ Fromage blanc BIO nature
Semaine 02 Du 09 janvier au 13 janvier C5 S2	Gardiane de taureau Carottes BIO vichy Riz créole Bûche de chèvre Fruit SV : Friand au fromage G : Madeleine/Lait/ Compote BIO pomme banane	Chiffonade d'iceberg Filet de colin MSC sauce provençale Boulghour BIO Saint Nectaire AOP Fruit G : Pain/Chocolat/ Yaourt BIO nature	Potage potimarron BIO et croûtons Endives au jambon Fromage blanc BIO nature Compote BIO pomme poire SP: Endives au jambon de dinde SV : Endives béchamel G : Pain/Six de Savoie/Fruit	Betteraves vinaigrette Cordon bleu de dinde Petits pois carottes Fromage Fruit G : Boudoirs/Compote BIO pomme abricot/Petits suisses natures BIO	Céleri vinaigrette Raviolis au bœuf sauce tomate Emmental râpé Fruit SV: Tagliatelles sauce tomate G : Pain/Saint moret/ Compote BIO pomme
Semaine 03 Du 16 janvier au 20 janvier C5 S3	<u>Menu végétarien</u> Tarte tomate chèvre Flan de pomme de terre Courgettes Niçoises Gouda IGP Compote BIO pomme poire G : Pain/Petit Louis/Fruit	Sauté de porc aux olives Poêlée de légumes Coquillettes Fromage blanc BIO nature Fruit BIO SP/SV : Filet de poisson meunière G : Pain/Pâte de fruit/ Petits suisses BIO natures	Salade de blé Poulet rôti LR Ratatouille Cantal AOP Compote BIO pomme fraise cassis G : Petits beurre/Lait/Fruit	Salade de haricots verts Steak haché BIO Purée Kiri Fruit G : Pain/Saint bricet/ Compote BIO pomme	Radis beurre Bœuf BIO bourguignon Pommes de terre vapeur Saint Paulin BIO Fruit SV : Haricots rouges sauce tomate G : Crumble/ Petits suisses BIO natures
Semaine 04 Du 23 janvier au 27 janvier C5 S4	Potage de légumes BIO Filet de hoki MSC sauce safranée Haricots verts sautés Camembert Compote BIO pomme fraise cassis G : Pain/Saint moret/Fruit	<u>Nouvel an Chinois</u> Nems aux légumes Riz cantonnais Carré ligueil Fruit SP : Riz cantonnais sans porc SV : Riz cantonnais sans viande G : Palmier/Fromage blanc BIO/ Compote BIO pomme banane	Concombre vinaigrette Sauté de veau sauce forestière Petits pois carottes Kiri Fruit BIO SP/SV : Petits pois carottes sans viande G : Pain/Confiture/ Petits suisses BIO natures	Carottes râpées Lasagnes au bœuf BIO Yaourt BIO nature Compote BIO pomme poire SV : Lasagnes sans viande G : Zézette de Sète/Lait/Fruit	<u>Menu végétarien</u> Œuf dur Tarte au fromage Riz aux petits légumes Saint Marcelin Fruit G: Pain/Vache qui rit/ Compote BIO pomme

SV : Sans Viande - SP : Sans Porc - LR : Label Rouge - AOC/AOP : Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée - BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique - MSC : Label pêche durable - IGP : Indication géographique protégée

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des effectifs et/ou des approvisionnements