

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/Compote	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	Pamplemousse + sucre Saucisse de morteau IGP Potée de chou Brie BIO Compote pomme abricot SP : Poulet LR 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 Liégeois au chocolat	Macaronade au bœuf BIO Penne rigatte Yaourt aromatisé Royaume SV : Œuf dur
Semaine 02 Du 09 janvier au 13 janvier  C5 S2	Gardiane de taureau Carottes BIO vichy Riz créole Bûche de chèvre Flan au caramel SV : Friand au fromage	Chiffonade d'iceberg Filet de colin MSC sauce provençale Boulghour BIO Saint Nectaire AOP Fruit	Potage potimarron BIO et croûtons Endives au jambon Yaourt aux fruits mixés SP: Endives au jambon de dinde SV : Endives béchamel G : Chausson aux pommes/ Yaourt nature sucré	Betteraves vinaigrette Cordon bleu de dinde Petits pois carottes Compote de pomme Spéculos	Céleri rémoulade Raviolis au bœuf sauce tomate Emmental râpé Fruit SV: Tagliatelles sauce tomate
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	Sauté de porc aux olives Poêlée de légumes Coquillettes Fromage blanc nature sucré Fruit BIO SP/SV : Croustifromage	Salade de blé Poulet rôti LR Ratatouille Cantal AOP Crème vanille  G : Pain/Chocolat/Compote pomme	Salade de haricots verts Steak haché BIO Purée Petits suisses aromatisés	Radis beurre Bœuf BIO bourguignon Pommes de terre vapeur Saint Paulin BIO Fruit SV : Haricots rouges sauce tomate
Semaine 04 Du 23 janvier au 27 janvier  C5 S4	Potage de légumes BIO Filet de hoki MSC sauce safranée Haricots verts sautés Camembert Fruit	<u>Nouvel an Chinois</u> Nems aux légumes Riz cantonnais Yaourt fermier nature sucré Beignet à la noix de coco SP : Riz cantonnais sans porc SV : Riz cantonnais sans viande	Concombre vinaigrette Sauté de veau sauce forestière Petits pois carottes Kiri Fruit BIO SP/SV : Petits pois carottes sans viande G : Petits beurre/Fruit/ Fromage blanc nature sucré	Carottes râpées Lasagnes au bœuf BIO Fromage blanc à la vanille Zézette de Sète SV : Lasagnes sans viande	<u>Menu végétarien</u> Œuf dur mayonnaise Tarte au fromage Riz aux petits légumes Saint Marcelin Fruit

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