

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 02 Du 08 janvier au 12 janvier C5 S1	Steak haché de bœuf BIO Purée Saint moret Fruit SV : Filet de colin MSC pané G : Pain/Beurre/Yaourt BIO nature	Chiffonade d'iceberg Filet de hoki MSC sauce safranée Haricots verts BIO sautés Vache qui rit Fruit G : Royaume/Compote BIO abricot/ Fromage blanc BIO nature	Salade de riz Poulet rôti LR Ratatouille Coulommier Compote BIO pomme banane G : Pain/Kiri/Fruit	Chou chinois sauce bulgare Bœuf BIO bourguignon Pâtes papillons Yaourt BIO nature Compote BIO pomme fraise cassis G : Pain/Chanteneige/Fruit	<u>Menu végétarien</u> Salade verte Parmentier de lentilles Saint Nectaire AOP Fruit G:Gâteau fourré chocolat/Compote BIO pomme/Fromage blanc BIO
Semaine 03 Du 15 janvier au 19 janvier C5 S1	Pamplemousse + sucre Macaronade au bœuf BIO Penne rigatte Gouda IGP Fruit G : Pain/Chocolat/ Yaourt BIO nature	Céleri vinaigrette Rougail saucisse Riz pilaf Saint paulin BIO Fruit SP : Paupiette de veau SP/SV : Riz pilaf sans viande G : Pain/Saint moret/ Compote BIO pomme fraise cassis	Carottes et pommes BIO râpées Steak haché de bœuf BIO Courgettes niçoises Brie BIO Compote BIO pomme poire G : Pain/Six de Savoie/Fruit	<u>Menu végétarien</u> Salade verte et dés d'emmental Flan de pomme de terre œuf BIO Petits pois Fruit G : Palmier/Compote BIO pomme abricot/Petits suisses natures BIO	<u>Menu mini gaspi Mireval</u> Soupe de courge et emmental râpé Filet de hoki beurre citronné Semoule BIO Yaourt BIO nature Compote BIO pomme banane G : Madeleine/Lait/Fruit
Semaine 04 Du 22 janvier au 26 janvier C5 S1	<u>Menu végétarien</u> Salade de pois chiche Pizza comté beaufort AOP Blé BIO aux petits légumes Compote BIO pomme G : Pain/Petit Louis/Fruit	Sauté de porc aux olives Poêlée de légumes Coquillettes Tomme de vache BIO Fruit SP/SV : Filet de poisson meunière G : Pain/Confiture/ Petits suisses BIO natures	Velouté de courgettes BIO et croûtons Jambon Haricots beurre sautés Rouy Fruit SP : Jambon de dinde G : Petits beurre/Yaourt BIO nature/ Compote BIO pomme fraise cassis	Taboulé Filet de colin MSC pané Chou fleur BIO au gratin Saint Marcelin IGP Compote BIO pomme G : Pain/Saint bricet/Fruit	Gardiane de taureau Carottes BIO vichy Riz créole Bûche de chèvre Fruit SV : Friand au fromage G : Crumble/ Petits suisses BIO natures
Semaine 05 Du 29 janvier au 02 février C5 S1	Radis beurre Lasagnes au bœuf BIO Camembert Compote BIO pomme fraise cassis SV : Lasagnes sans viande G : Pain/Saint moret/Fruit	<u>Menu végétarien</u> Tarte tomate chèvre Potage de légumes Gouda IGP Fruit BIO G : Boudoir/Fromage blanc BIO/ Compote BIO pomme banane	Salade d'endives Sauté de veau sauce forestière Petits pois carottes BIO Kiri Fruit SP/SV : Petits pois carottes BIO sans viande G : Pain/Pâte de fruit/ Petits suisses BIO natures	Friand au fromage Filet de hoki MSC à l'oseille Epinards à la béchamel Yaourt BIO nature Compote BIO pomme poire G: Pain/Vache qui rit/Fruit	Carottes BIO râpées Raviolis au bœuf sauce tomate Emmental râpé Fruit SV: Tagliatelles sauce tomate G : Crêpe/Confiture/ Fromage blanc BIO nature

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