

Menus du 08 janvier au 02 février 2024
Menu Vert Poly-allergénique : sans œuf, poisson, crustacé, mollusque, arachide,
fruit à coque, sésame, lupin

Contact
04 67 43 47 69

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 Pommes campagnardes (110%) Ketchup Saint moret Fruit	Chiffonade d'iceberg	Salade de riz Poulet rôti LR Ratatouille Crème vanille G : Pain/Kiri/Fruit	Chou chinois vinaigrette Bœuf BIO bourguignon Pâtes papillons Petits suisses aromatisés	<u>Menu végétarien</u> Salade verte
		Paupiette de veau			Parmentier de lentilles
		Haricots verts BIO sautés			Saint Nectaire AOP
		Yaourt aromatisé			Liégeois au chocolat
		Gaufrettes vanille			
Semaine 03 Du 15 janvier au 19 janvier C5 S1	Pamplemousse + sucre Macaronade au bœuf BIO Penne rigatte Fromage blanc à la vanille	Céleri vinaigrette	Carottes et pommes BIO râpées	<u>Menu végétarien</u> Salade verte et dés d'emmental	Soupe de courge et emmental râpé
		Rougail saucisse	Steak haché de bœuf BIO	Pizza	Poulet rôti LR
		Riz pilaf	Courgettes niçoises	Petits pois	Semoule BIO
		Saint paulin BIO	Brie BIO	Fruit	Fruit
	Fruit	Compote pomme abricot	Palmier		
	SP : Paupiette de veau SP/SV : Riz pilaf sans viande	SP/SV : Petits pois sans lardons G : Gâteau fourré chocolat/ Yaourt nature sucré			
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 Yaourt aux fruits mixés	Sauté de porc aux olives	Velouté de courgettes BIO et croûtons	Taboulé	Gardiane de taureau
		Poêlée de légumes	Jambon	Paupiette de veau	Carottes BIO vichy
		Coquillettes	Haricots beurre sautés	Chou fleur BIO au gratin	Riz créole
		Tomme de vache BIO	Fromage blanc nature sucré	Saint Marcelin IGP	Bûche de chèvre
	Fruit	SP : Jambon de dinde	Fruit	Fruit	
	SP VERT : Steak haché de bœuf BIO	G : Pain/Chocolat/Compote pomme			
Semaine 05 Du 29 janvier au 02 février C5 S1	Radis beurre Lasagnes au bœuf BIO Camembert Compote pomme coing	<u>Menu végétarien</u>	Salade d'endives	Friand au fromage	Carottes BIO râpées
		Pizza	Sauté de veau sauce forestière	Poulet rôti LR	Tagliatelles sauce tomate
		Potage de légumes	Petits pois carottes BIO	Epinards à la béchamel	Emmental râpé
		Gouda IGP	Kiri	Yaourt BIO nature sucré	Palmier
	Fruit BIO	Fruit		Chocolat	
		SP/SV : Petits pois carottes BIO sans viande G : Petits beurre/Fruit/ Fromage blanc nature sucré			

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