

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 2 Du 6 janvier au 10 janvier C5 S1	Steak haché de bœuf BIO Purée Cantal AOP Fruit de saison SV : Filet de colin MSC pané G : Pain/Confiture/ Yaourt BIO nature	Taboulé Filet de hoki MSC au curry Printanière de légumes Coulommier Fruit de saison G : Royaume/Compote BIO abricot/ Fromage blanc BIO nature	Salade verte Lasagne de bœuf BIO à la tomate Petits suisses BIO nature Compote BIO pomme banane SV : Lasagnes sans viande G : Pain/Brebicrème/Fruit	<u>Menu végétarien</u> Salade de pois chiche Flan aux pommes de terre Poêlée de légumes Camembert Compote BIO pomme fraise cassis G : Pain/Chanteneige/Fruit BIO	Haricot vert en salade Bœuf BIO Bourguignon Pâtes papillons Gouda IGP Fruit de saison SV : Sauce tomate G : Gâteau fourré chocolat/Compote BIO poire/Fromage blanc BIO nature
Semaine 3 Du 13 janvier au 17 janvier C5 S2	Salade de perles au surimi Sauté de dinde aux olives Carottes Vichy Brie BIO Compote BIO pomme banane G : Pain/Six de Savoie/Fruit	Blanquette de veau Riz créole de camargue IGP Tomme Catalane AOP Fruit de saison BIO SV : Sauce crème champignons G : Pain/Saint moret/ Compote BIO pomme fraise cassis	Potage de légumes BIO Filet de colin MSC à la provençale Chou fleur en gratin Vache qui rit Fruit de saison G : Pain/Beurre/Yaourt vanille	Mâche Croziflette Fromage blanc BIO nature Compote BIO pomme abricot SP/SV : Croziflette sans viande G : Palmier/Lait/Fruit	<u>Menu végétarien</u> Salade de pâtes et dés d'emmental Œufs durs Epinards béchamel Fruit de saison G : Gaufre au sucre/Compote BIO pomme/Fromage blanc nature BIO
Semaine 4 Du 20 janvier au 24 janvier C5 S3	Céleri vinaigrette Spaghettis à la bolognaise Emmental BIO râpé Compote BIO pomme abricot SV : Pâtes à la sauce tomate G : Langues de chat/Fruit/ Fromage blanc BIO nature	<u>Menu végétarien</u> Carottes BIO râpées Parmentier de lentilles Saint nectaire AOP Fruit de saison G : Pain/Confiture/ Petits suisses BIO nature	Gardiane de taureau Coquillettes BIO Kiri Fruit de saison SV : Haricots rouges sauce tomate G : Petits beurre/Yaourt BIO nature/ Compote BIO pomme fraise cassis	Salade de pomme de terre Filet de hoki MSC beurre citron Fondue de poireaux Ossau Iraty AOP Compote BIO pomme banane G : Pain/Saint bricet/Fruit BIO	Salade d'endives aux pommes Omelette Riz de camargue IGP et sauce tomate Yaourt nature BIO Compote BIO pomme G : Pain/Petit Louis/Fruit
Semaine 5 Du 27 janvier au 31 janvier C5 S4	Betteraves et maïs Rôti de porc au jus Flageolets Pavé d'affinois Compote BIO pomme fraise cassis SP : Paupiette de veau G : Pain/Saint moret/Fruit	Salade de blé Filet de colin MSC pané Haricots verts BIO sautés Kiri Fruit de saison G : Boudoir/Fromage blanc BIO/ Compote BIO pomme banane	Chiffonade d'iceberg et dés de cantal AOP Poulet au curry Riz cantonnais sans viande Compote BIO pomme abricot SV : Sauce au curry G : Pain/Chocolat/ Petits suisses BIO nature	Macaronade de bœuf BIO Penne Emmental râpé Fruit de saison BIO SV : Sauce tomate G : Pain/Vache qui rit/ Compote BIO pomme poire	<u>Menu végétarien</u> Salade de riz Omelette au fromage Petit pois carottes Fruit de saison G : Speculos/Compote BIO pomme/ 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