

Menu normal sans exclusion

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 01 Du 03 janvier au 07 janvier C5 S1	Pizza mozzarella Steak haché BIO Pommes campagnardes Yaourt aromatisé Royaume Pain BIO	Salade haricots verts et maïs BIO Beignets de poisson Petits pois à la française Vache qui rit Orange 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, dés d'emmental Parmentier de lentilles Yaourt fermier Poire BIO	Duo carottes et courgettes râpées Macaronade au bœuf BIO Penne rigatte Saint moret Liégeois au chocolat
Semaine 02 Du 10 janvier au 14 janvier C5 S2	Céleri rémoulade Gardiane de taureau Carottes BIO vichy Bûche de chèvre Paris Brest	<u>Menu végétarien</u> Taboulé Flan de pomme de terre Courgettes Niçoises Tomme catalane Banane Pain BIO	Potage de légumes BIO et croûtons Endives au jambon Fromage blanc nature sucré SP: Endives au jambon de dinde SV : Endives béchamel G : Chausson aux pommes/ Yaourt nature sucré	Chiffonade d'iceberg Spaghetti sauce tielle Saint nectaire Ananas BIO	Quiche lorraine Sauté de canard aux olives Poêlée de légumes Yaourt à boire Pomme BIO SP/SV : Pizza
Semaine 03 Du 17 janvier au 21 janvier C5 S3	<u>Menu végétarien</u> Tarte tomate chèvre Riz cantonnais sans viande Saint paulin Compote BIO pomme poire	Radis beurre Filet de hoki MSC sauce safranée Pommes de terre vapeur Yaourt aux fruits mixés Clémentines BIO	Salade de blé Poulet rôti LR Ratatouille Cantal Crème vanille BIO G : Pain/Chocolat/Compote pomme	Rosette cornichon Couscous à l'agneau Yaourt nature sucré Kiwi SP : Jambon de dinde SV : Friand au fromage Pain BIO	Potage potimarron BIO Chipolata Haricots verts et champignons Babybel Tarte à l'abricot SP : Poulet LR
Semaine 04 Du 24 janvier au 28 janvier C5 S4	Mâche et croûtons Filet de hoki MSC à l'oseille Epinards BIO à la crème Petits suisses aromatisés Poire	Concombre vinaigrette Sauté de veau sauce forestière Tagliatelle Camembert BIO Mousse au chocolat	Salade de riz Emincé de dinde au thym Petits pois carottes Kiri Orange 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 Tarte au chocolat SV : Lasagnes sans viande	<u>Menu végétarien</u> Œuf dur mayonnaise Roulé au fromage Riz aux petits légumes Pérail de brebis Banane Pain BIO

SV : Sans Viande - SP : Sans Porc - PL : Produit Local - LR : Label Rouge - AOP : Appellation d'Origine Contrôlée - SdEF : Sud de France - BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique

MSC : Ecolabel Pêche durable - VBF : Viande Bovine Française

Menu Vert Poly-allergénique : sans œuf, poisson, crustacé, mollusque, arachide,
fruit à coque, sésame, lupin

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 01 Du 03 janvier au 07 janvier C5 S1	Pizza mozzarella Steak haché BIO Pommes campagnardes Yaourt aromatisé Tarte aux pommes Pain BIO	Salade haricots verts et maïs BIO Paupiette de veau Petits pois à la française Vache qui rit Orange 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, dés d'emmental Parmentier de lentilles Yaourt fermier Poire BIO	Duo carottes et courgettes râpées Macaronade au bœuf BIO Penne rigatte Saint moret Liégeois au chocolat
Semaine 02 Du 10 janvier au 14 janvier C5 S2	Céleri vinaigrette Gardiane de taureau Carottes BIO vichy Bûche de chèvre Compote Pain d'épices	<u>Menu végétarien</u> Taboulé Pomme de terre vapeur Courgettes Niçoises Tomme catalane Banane Pain BIO	Potage de légumes BIO et croûtons Endives au jambon Fromage blanc nature sucré SP: Endives au jambon de dinde SV : Endives béchamel G : Tarte aux pommes/ Yaourt nature sucré	Chiffonade d'iceberg Cordon bleu de dinde Spaghetti Saint nectaire Ananas BIO	Pizza Sauté de canard aux olives Poêlée de légumes Yaourt à boire Pomme BIO
Semaine 03 Du 17 janvier au 21 janvier C5 S3	<u>Menu végétarien</u> Pizza Riz cantonnais sans viande sans œuf Saint paulin Compote BIO pomme poire	Radis beurre Poulet rôti Pommes de terre vapeur Yaourt aux fruits mixés Clémentines BIO	Salade de blé Poulet rôti LR Ratatouille Cantal Crème vanille BIO G : Pain/Chocolat/Compote pomme	Rosette cornichon Couscous à l'agneau Yaourt nature sucré Kiwi SP : Jambon de dinde SV : Friand au fromage Pain BIO	Potage potimarron BIO Chipolata Haricots verts et champignons Babybel Compote Gâteau fourré au chocolat SP : Poulet LR
Semaine 04 Du 24 janvier au 28 janvier C5 S4	Mâche et croûtons Paupiette de veau Epinards BIO à la crème Petits suisses aromatisés Poire	Concombre vinaigrette Sauté de veau sauce forestière Tagliatelle Camembert BIO Fruit	Salade de riz Emincé de dinde au thym Petits pois carottes Kiri Orange 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 Petits beurre SV : Lasagnes sans viande	<u>Menu végétarien</u> Tomate Roulé au fromage Riz aux petits légumes Périal de brebis Banane Pain BIO

SV : Sans Viande - SP : Sans Porc - PL : Produit Local - LR : Label Rouge - AOP : Appellation d'Origine Contrôlée - SdEF : Sud de France - BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique

MSC : Ecolabel Pêche durable - VBF : Viande Bovine Française

Menu Bleu sans lait et produit laitier de vache

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 01 Du 03 janvier au 07 janvier C5 S1	Tielle	Salade haricots verts et maïs BIO	Pamplemousse + sucre	<u>Menu végétarien</u>	Duo carottes et courgettes râpées
	Steak haché BIO	Filet de poisson MSC meunière	Poulet rôti LR	Salade d'endives sans d'emmental	Macaronade au bœuf BIO
	Pommes campagnardes	Petits pois à la française sans beurre	Potée de chou	Parmentier de lentilles sans lait	Penne rigatte
	Compote	Fromage de chèvre	Fromage de chèvre	Fromage de chèvre	Fromage de chèvre
	Brownie	Orange	Compote pomme abricot	Poire BIO	Fruit
	Pain BIO	SP/SV : Petits pois sans viande	SP : Poulet LR SP/SV : Potée de chou sans viande G : Pain/Fromage de chèvre/Fruit		
Semaine 02 Du 10 janvier au 14 janvier C5 S2	Céleri rémoulade	<u>Menu végétarien</u>			Tielle
	Gardiane de taureau	Taboulé	Potage de légumes BIO sans crème et croûtons	Chiffonade d'iceberg	Sauté de canard aux olives
	Carottes BIO vichy	Flan de pomme de terre sans crème	Endives au jambon sans lait	Spaghetti sauce tielle	Poêlée de légumes sans lait
	Bûche de chèvre	Courgettes Niçoises	Fruit	Fromage de chèvre	Pomme BIO
	Compote	Fromage de chèvre	SP: Endives au jambon de dinde SV bleu : Endives persillées	Ananas BIO	
	Pain d'épices	Banane	G : Gaufre/Compote		
		Pain BIO			
Semaine 03 Du 17 janvier au 21 janvier C5 S3	<u>Menu végétarien</u>				Potage potimarron BIO sans crème
	Tomate	Radis sans beurre	Salade de blé	Jambon de dinde cornichon	Chipolata
	Riz cantonnais sans viande	Filet de poisson MSC meunière	Poulet rôti LR	Couscous à l'agneau	Haricots verts et champignons
	Fromage de chèvre	Pommes de terre vapeur	Ratatouille	Kiwi	Fromage de chèvre
	Compote BIO pomme poire	Clémentines BIO	Fromage de chèvre	SV bleu : Bettraves	Compote
			Compote BIO	Pain BIO	Gaufre au chocolat
			G : Pain/Chocolat/Compote pomme		SP : Poulet LR
Semaine 04 Du 24 janvier au 28 janvier C5 S4	Mâche et croûtons	Concombre vinaigrette	Salade de riz	Carottes râpées	<u>Menu végétarien</u>
	Filet de hoki MSC nature	Sauté de veau sauce forestière sans crème	Emincé de dinde au thym	Lasagnes au bœuf BIO sans lait	Œuf dur mayonnaise
	Epinards BIO nature	Tagliatelle	Petits pois carottes sans beurre	Fruit	Riz aux petits légumes
	Poire	Fromage de chèvre	Fromage de chèvre	Gaufre au chocolat	Double portion
	Speculos	Fruit	Orange BIO	Périal de brebis	
			SP/SV : Petits pois carottes sans viande	Banane	
			G : Pain d'épices/Fruit	Pain BIO	
				SV : Lasagnes sans viande	

SV : Sans Viande - SP : Sans Porc - PL : Produit Local - LR : Label Rouge - AOP : Appellation d'Origine Contrôlée - SdEF : Sud de France - BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique

MSC : Ecolabel Pêche durable - VBF : Viande Bovine Française