

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 02 Du 08 janvier au 12 janvier C5 S1	Steak haché de boeuf BIO Pommes campagnardes Ketchup Saint moret Fruit SV : Filet de colin MSC pané	Chiffonade d'iceberg Filet de hoki MSC sauce safranée Haricots verts BIO sautés Yaourt aromatisé Royaume	Salade de riz Poulet rôti LR Ratatouille Crème vanille G : Pain/Kiri/Fruit	Menu végétarien Salade verte Parmentier de lentilles Saint Nectaire AOP Liégeois au chocolat
Semaine 03 Du 15 janvier au 19 janvier C5 S1	Pamplemousse + sucre Macaronade au boeuf BIO Penne rigatte Fromage blanc à la vanille	Céleri rémoulade Rougail saucisse Riz pilaf Saint paulin BIO Fruit SP : Paupiette de veau SP/SV : Riz pilaf sans viande	Carottes et pommes BIO râpées Crousti fromage Courgettes niçoises Brie BIO Compote pomme abricot G : Chausson aux pommes/ Yaourt nature sucré	Menu mini gaspi Mireval Soupe de courge et emmental râpé Filet de hoki beurre citronné Semoule BIO Mousse au chocolat
Semaine 04 Du 22 janvier au 26 janvier C5 S1	Menu végétarien Salade de pois chiche Pizza comté beaufort AOP Blé BIO aux petits légumes Yaourt aux fruits mixés	Sauté de porc aux olives Poêlée de légumes Coquillettes Tomme de vache BIO Fruit SP/SV : Filet de poisson meunière	Velouté de courgettes BIO et croûtons Jambon Haricots beurre sautés Fromage blanc nature sucré SP : Jambon de dinde G : Pain/Chocolat/Compote pomme	Gardiane de taureau Carottes BIO vichy Riz créole Bûche de chèvre Fruit SV : Friand au fromage
Semaine 05 Du 29 janvier au 02 février C5 S1	Radis beurre Lasagnes au boeuf BIO Camembert Compote pomme coing SV : Lasagnes sans viande	Menu végétarien Tarte tomate chèvre Potage de légumes Gouda IGP Fruit BIO	Salade d'endives Sauté de veau sauce forestière Petits pois carottes BIO Kiri Fruit SP/SV : Petits pois carottes BIO sans viande G : Petits beurre/Fruit/ Fromage blanc nature sucré	Carottes BIO râpées Raviolis au boeuf sauce tomate Emmental râpé Crêpe Pâte à tartiner SV: Tagliatelles sauce tomate

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

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 Ketchup	Chiffonade d'iceberg Filet de hoki nature Haricots verts BIO sautés sans beurre	Salade de riz Poulet rôti LR Ratatouille Fruit	Chou chinois vinaigrette Bœuf BIO bourguignon Pâtes papillons Compote pomme	<u>Menu végétarien</u> Salade verte Parmentier de lentilles sans lait Fromage de chèvre Fruit
	Fromage de chèvre Fruit	Compote pomme fraise Gaufrettes vanille			
			G : Pain/Fromage de chèvre/Fruit		
Semaine 03 Du 15 janvier au 19 janvier C5 S1	Pamplemousse + sucre Macaronade au bœuf BIO Penne rigatte Compote pomme coing	Céleri rémoulade Rougail saucisse Riz pilaf Fromage de chèvre Fruit	Carottes et pommes BIO râpées Steak haché de bœuf BIO Courgettes niçoises Fromage de chèvre Compote pomme abricot	<u>Menu végétarien</u> Salade verte sans emmental Flan de pomme de terre sans lait Petits pois sans beurre Fruit Langue de chat	Soupe de courge sans crème et sans emmental râpé Filet de hoki MSC et citron Semoule BIO Fruit
			G : Gaufre/Fruit		
Semaine 04 Du 22 janvier au 26 janvier C5 S1	Salade de pois chiche Tielle Blé BIO aux petits légumes Fruit	Sauté de porc aux olives Poêlée de légumes sans beurre Coquillettes Fromage de chèvre Fruit	Velouté de courgettes BIO sans lait et croûtons Jambon Haricots beurre sautés sans beurre Compote pomme banane	Taboulé Filet de poisson MSC meunière Chou fleur BIO nature Fromage de chèvre Fruit	Gardiane de taureau Carottes BIO vichy Riz créole Bûche de chèvre Fruit
			G : Pain/Chocolat/Compote pomme		
Semaine 05 Du 29 janvier au 02 février C5 S1	Radis sans beurre Lasagnes au bœuf BIO sans lait Fromage de chèvre Compote pomme coing	<u>Menu végétarien</u> Pâtes Potage de légumes sans lait Fromage de chèvre Fruit BIO	Salade d'endives Sauté de veau sauce forestière sans lait Petits pois carottes BIO sans beurre Fromage de chèvre Fruit	Tielle Filet de hoki MSC nature Epinards naturels Compote BIO pomme poire	Carottes BIO râpées Raviolis au bœuf sauce tomate Fromage de chèvre Langue de chat Chocolat
			G : Pain d'épices/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

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	<u>Menu végétarien</u> Salade verte Parmentier de lentilles Saint Nectaire AOP Liégeois au chocolat
		Paupiette de veau		Bœuf BIO bourguignon	
		Haricots verts BIO sautés		Pâtes papillons	
		Yaourt aromatisé		Petits suisses aromatisés	
		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 Carottes BIO vichy Riz créole Bûche de chèvre Fruit
		Poêlée de légumes	Jambon	Paupiette de veau	
		Coquillettes	Haricots beurre sautés	Chou fleur BIO au gratin	
		Tomme de vache BIO	Fromage blanc nature sucré	Saint Marcelin IGP	
	Fruit	SP : Jambon de dinde	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