

Les menus du mois de janvier 2018



Régime poly-allergénique

A partir du 1er janvier 2018 les fraises ne sont plus supprimées dans le régime poly-allergénique

Dates	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 8 au 12 janvier semaine 2	Pizza Poulet LR Petits pois à la française Babybel Pomme BIO	Pamplemousse Lasagnes gratinées (bœuf BIO) Petit prince	Velouté de courgettes BIO à la vache qui rit + croûtons Croque Monsieur Kiri / banane <i>Goûter : crème vanille / plumetis</i>	Chou chinois vinaigrette Paupiette de veau Boulghour BIO Yaourt aromatisé	Salade de riz BIO Blanquette de veau Carottes vichy Brie et bûche de chèvre Pomme Pain au maïs
Du 15 au 19 janvier semaine 3	Friand au fromage Saucisse Mélimélo de haricots Tomme de vache BIO Ananas	Menu alternatif Concombre BIO / maïs / mozzarella Couscous aux légumes Yaourt à boire Palmitos	Salade mélangée BIO Poulet basquaise Riz Flan <i>Goûter : pain / chocolat / pomme</i>	Carottes râpées Bœuf BIO bourguignon PdeT en robe des champs Crème au caramel	Soupe de courge BIO croûtons et emmental râpé Poulet Camembert et morbier Clémentine
Du 22 au 26 janvier semaine 4	Pizza au chèvre Navarin d'agneau Chou fleur BIO au gratin Petit louis coque Orange	Mâche Tartiflette (PdeT / jambon fumé / reblochon) Compote BIO	Endives BIO / dés de chèvre Jambon Purée Yaourt NS <i>Goûter : Pain / chocolat</i>	Radis / beurre Rôti de porc BIO Flageolets Fromage blanc	Betteraves Brochette de dinde / ketchup Purée de céleri rave BIO Tomme crayeuse et carré de ligeuil Pomme Pain complet
Du 29 janvier au 2 février semaine 5	Laitue iceberg Goulash (bœuf BIO) Blé Crème au chocolat	Tomate Jambon LR Gratin de macaronis BIO à l'ancienne Velouté fruit	Kébab (émincés de dinde marinés / salade / tomate) Pommes campagnardes Petits suisses BIO <i>Goûter : Compote / bichocos</i>	Soupe de légumes croûtons et emmental râpé BIO Poulet Vache qui rit Banane	Saucisson / cornichons Brochette de dinde / ketchup Brocolis au gratin Cantal BIO Poire

SV : Sans viande

SP : Sans porc

PL Produit Local



LR : Label Rouge

AOP : Appellation d'Origine Protégée



BIO Produit issu de l'agriculture biologique



SdeF : Sud de France

NB : les menus sont susceptibles d'être modifiés



MSC : Ecolabel pêche durable