

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 01 Du 02 janvier au 06 janvier C5 S1	Poulet rôti LR Blé aux petits légumes Saint moret Fruit BIO SV : Salade de pois chiche G : Pain/Beurre/Compote	Duo carottes et courgettes râpées Filet de colin MSC pané Petits pois à la française Vache qui rit Fruit 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 et dés d'emmental Parmentier de lentilles Liégeois au chocolat	Macaronade au bœuf BIO Penne rigatte Yaourt aromatisé Royaume SV : Œuf dur
Semaine 02 Du 09 janvier au 13 janvier C5 S2	Gardiane de taureau Carottes BIO vichy Riz créole Bûche de chèvre Flan au caramel SV : Friand au fromage	Chiffonade d'iceberg Filet de colin MSC sauce provençale Boulghour BIO Saint Nectaire AOP Fruit	Potage potimarron BIO et croûtons Endives au jambon Yaourt aux fruits mixés SP: Endives au jambon de dinde SV : Endives béchamel G : Chausson aux pommes/ Yaourt nature sucré	Céleri rémoulade Raviolis au bœuf sauce tomate Emmental râpé Compote de pomme Spéculos SV: Tagliatelles sauce tomate	<u>Menu végétarien</u> Taboulé Flan de pomme de terre Courgettes Niçoises Saint paulin BIO Fruit
Semaine 03 Du 16 janvier au 20 janvier C5 S3	<u>Menu végétarien</u> Tarte tomate chèvre Couscous sans viande Gouda IGP Compote BIO pomme poire	Sauté de porc aux olives Poêlée de légumes Coquillettes Fromage blanc nature sucré Fruit BIO SP/SV : Croustifromage	Salade de blé Poulet rôti LR Ratatouille Cantal AOP Crème vanille G : Pain/Chocolat/Compote pomme	Radis beurre Bœuf BIO bourguignon Pommes de terre vapeur Petits suisses aromatisés SV : Haricots rouges sauce tomate	Potage de légumes BIO Filet de hoki MSC sauce safranée Haricots verts sautés Tomme de vache BIO Fruit
Semaine 04 Du 23 janvier au 27 janvier C5 S4	Mâche et croûtons Lasagnes au bœuf BIO Camembert Fruit SV : Lasagnes sans viande	<u>Nouvel an Chinois</u> Nems aux légumes Riz cantonnais Yaourt fermier nature sucré Beignet à la noix de coco SP : Riz cantonnais sans porc SV : Riz cantonnais sans viande	Concombre vinaigrette Sauté de veau sauce forestière Petits pois carottes Kiri Fruit BIO SP/SV : Petits pois carottes sans viande G : Petits beurre/Fruit/ Fromage blanc nature sucré	Carottes râpées Filet de hoki MSC à l'oseille Epinards BIO à la crème Fromage blanc à la vanille Zézette de Sète	<u>Menu végétarien</u> Œuf dur mayonnaise Roulé au fromage Riz aux petits légumes Saint Marcelin 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 2 janvier au 27 janvier 2023
**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 01 Du 02 janvier au 06 janvier C5 S1	Poulet rôti LR Blé aux petits légumes Saint moret Fruit BIO G : Pain/Beurre/Compote	Duo carottes et courgettes râpées Paupiette de veau Petits pois à la française Vache qui rit Fruit 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	Menu végétarien Salade d'endives et dés d'emmental Parmentier de lentilles Liégeois au chocolat	Macaronade au bœuf BIO Penne rigatte Yaourt aromatisé Tarte aux pommes
Semaine 02 Du 09 janvier au 13 janvier C5 S2	Gardiane de taureau Carottes BIO vichy Riz créole Bûche de chèvre Flan au caramel	Chiffonade d'iceberg Cordon bleu de dinde Boulghour BIO Saint Nectaire AOP Fruit	Potage potimarron BIO et croûtons Endives au jambon Yaourt aux fruits mixés SP: Endives au jambon de dinde G : Gâteau fourré chocolat/ Yaourt nature sucré	Céleri vinaigrette Steak haché BIO Tagliatelles sauce tomate Emmental râpé Compote de pomme Spéculos	Menu végétarien Taboulé Pomme de terre vapeur Courgettes Niçoises Saint paulin BIO Fruit
Semaine 03 Du 16 janvier au 20 janvier C5 S3	Menu végétarien Pizza Couscous sans viande Gouda IGP Compote BIO pomme poire	Sauté de porc aux olives Poêlée de légumes Coquillettes Fromage blanc nature sucré Fruit BIO SP VERT : Steak haché	Salade de blé Poulet rôti LR Ratatouille Cantal AOP Crème vanille G : Pain/Chocolat/Compote pomme	Radis beurre Bœuf BIO bourguignon Pommes de terre vapeur Petits suisses aromatisés SV : Haricots rouges sauce tomate	Potage de légumes BIO Poulet rôti LR Haricots verts sautés Tomme de vache BIO Fruit
Semaine 04 Du 23 janvier au 27 janvier C5 S4	Mâche et croûtons Lasagnes au bœuf BIO Camembert Fruit	Nouvel an Chinois Nems aux légumes Riz cantonnais sans œuf Yaourt fermier nature sucré Gâteau fourré chocolat SP/SV : Riz cantonnais sans œuf sans porc ou sans viande	Concombre vinaigrette Sauté de veau sauce forestière Petits pois carottes Kiri Fruit BIO SP/SV : Petits pois carottes sans viande G : Petits beurre/Fruit/ Fromage blanc nature sucré	Carottes râpées Paupiette de veau Epinards BIO à la crème Fromage blanc à la vanille Gâteau fourré chocolat	Menu végétarien Tomate Roulé au fromage Riz aux petits légumes Saint Marcelin 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

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 01 Du 02 janvier au 06 janvier C5 S1	Poulet rôti LR Blé aux petits légumes Fromage de chèvre Fruit BIO SV : Salade de pois chiche	Duo carottes et courgettes râpées Filet de poisson MSC meunière Petits pois à la française sans beurre Fromage de chèvre Fruit SP/SV : Petits pois sans viande et sans beurre	Pamplemousse + sucre Poulet rôti LR Potée de chou Fromage de chèvre Compote pomme abricot SP/SV : Potée de chou sans viande	<u>Menu végétarien</u> Salade d'endives Parmentier de lentilles sans lait Fromage de chèvre Fruit	Macaronade au bœuf BIO Penne rigatte Compote pomme fraise Brownie au chocolat SV : Œuf dur
	G : Pain/Chocolat/Compote		G : Pain/Fromage de chèvre/Fruit		
			Potage potimarron BIO sans crème et croûtons	Céleri rémoulade Raviolis au bœuf sauce tomate Fromage de chèvre Compote de pomme Spéculos SV: Tagliatelles sauce tomate	<u>Menu végétarien</u> Taboulé Plan de pomme de terre sans crème Courgettes Niçoises Fromage de chèvre Fruit
		Gardiane de taureau Carottes BIO vichy Riz créole Bûche de chèvre Fruit SV BLEU : Tielle	Chiffonade d'iceberg Filet de colin MSC sauce provençale Boulghour BIO Fromage de chèvre Fruit	Endives au jambon sans lait Fruit SP BLEU: Endives au jambon de dinde sans béchamel SV BLEU : Endives persillées G : Gaufre/Compote	
Semaine 03 Du 16 janvier au 20 janvier C5 S3	<u>Menu végétarien</u> Tomate Couscous sans viande Fromage de chèvre Compote BIO pomme poire	Sauté de porc aux olives Poêlée de légumes sans beurre Coquillettes Fruit BIO SP/SV BLEU: Filet de poisson MSC meunière	Salade de blé Poulet rôti LR Ratatouille Fromage de chèvre Fruit G : Pain/Chocolat/Compote pomme	Radis sans beurre Bœuf BIO bourguignon Pommes de terre vapeur Compote pomme fraise SV : Haricots rouges sauce tomate	Potage de légumes BIO sans crème Filet de poisson MSC meunière Haricots verts sautés sans beurre Fromage de chèvre Fruit
		<u>Nouvel an Chinois</u> Nems aux légumes Riz cantonnais Compote pomme Beignet à la noix de coco SP : Riz cantonnais sans porc SV : Riz cantonnais sans viande	Concombre vinaigrette Sauté de veau sauce forestière sans lait Petits pois carottes sans beurre Fromage de chèvre Fruit BIO SP/SV BLEU : Petits pois carottes sans viande et sans beurre G : Pain d'épices/Fruit	Carottes râpées Filet de hoki MSC nature Epinards BIO natures Compote pomme abricot Zézette de Sète	<u>Menu végétarien</u> Œuf dur mayonnaise Riz aux petits légumes Double portion Fromage de chèvre Fruit
		Mâche et croûtons Lasagnes au bœuf BIO sans lait Fromage de chèvre Fruit SV BLEU : Lasagnes sans viande et sans lait			

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