



Pour des raisons d'approvisionnement, les menus peuvent se trouver modifiés.

Lundi 12 janvier	Mardi 13 janvier	Mercredi 14 janvier	Jeudi 15 janvier	Vendredi 16 janvier
Endives vinaigrette Raviolis aux cinq fromages Fromage Compote	Surimi mayonnaise Hocky pané sauce citron Jardinière de légumes Fromage blanc Fruit	Soupe Petit brun de veau Ketchup Carottes sautées Fromage Fruit Goûter	Concombres à la crème Bœuf aux olives Haricots persillés Yaourt Biscuit	Tomates vinaigrette au curry Filet de lieu sauce Nantua Riz pilaf Petits suisses Compote
Lundi 19 janvier	Mardi 20 janvier	Mercredi 21 janvier	Jeudi 22 janvier	Vendredi 23 janvier
Salade Sawai vinaigrette Fricassée de poulet Courgettes Fromage Fruit	Endives vinaigrette Nuggets de poulet Ketchup Purée potiron Fromage Compote	Pizza Bœuf au curry Poêlée de légumes Fromage blanc Fruit Goûter	Betteraves vinaigrette Carbonara de champignons Fromage Fruit	Tomates vinaigrette Blanquette de poisson Cœurs de blé Yaourt Cocktail de fruit
Lundi 26 janvier	Mardi 27 janvier	Mercredi 28 janvier	Jeudi 29 janvier	Vendredi 30 janvier
Salade de soja vinaigrette Sauté de dinde à l'orange Carottes sautées Fromage blanc Biscuit	Céleri mayonnaise Bourguignon Chou-fleur Fromage blanc Fruit	Omelette ratatouille Riz pilaf Yaourt Cocktail de fruit Goûter	Potage Jambon de dinde Pommes de terre rissolées Fromage Fruit	Salade de maïs vinaigrette Brandade de morue Petits suisses Fruit
Lundi 2 février	Mardi 3 février	Mercredi 4 février	Jeudi 5 février	Vendredi 6 février
Salade Niçoise Parisienne Dos de colin sauce Nantua Petits pois Fromage Flan	Carottes râpées vinaigrette au curry Risotto Fromage frais Fruit	Œufs vinaigrette Rôti de bœuf Coquillettes Fromage Fruit Goûter	Concombres vinaigrette Boule Bœuf sauce moutarde Purée de carottes Cantal AOP Compote	Endives vinaigrette Médailon de merlu sauce citron Epinards à la crème Fromage blanc Biscuit

Menus Végétarien





Le pain distribué par la cuisine est fabriqué avec de la farine BIO.

Menus établis selon les normes du Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN).

* Contient du porc : sera remplacé par une viande blanche.



Pour des raisons d'approvisionnement, les menus peuvent se trouver modifiés.

Lundi 9 février	Mardi 10 février	Mercredi 11 février	Jeudi 12 février	Vendredi 13 janvier
Tomates sauce cocktail Pâtes au fromage Fromage Compote	Crêpe au fromage Hocky pané sauce citron Jardinière de légumes Yaourt nature Kiwi 	Salade de pommes de terre surimi Poulet rôti Brocolis Petits suisses Fruit Goûter	Potage Rôti de bœuf sauce moutarde Haricots persillés Saint Nectaire AOP  Pâtisserie	Tomates vinaigrette au curry Filet de lieu sauce Nantua Riz pilaf Petits suisses Compote
Lundi 16 février	Mardi 17 février	Mercredi 18 février	Jeudi 19 février	Vendredi 20 février
Salade de maïs vinaigrette Sauté de porc* Petits pois et carottes Petits suisses Fruit	Endives vinaigrette Beignet de calamar Purée d'épinards Fromage Compote	Friand Bourguignon Courgettes provençale Fromage blanc Fruit Goûter	Macédoine mayonnaise Couscous végétarien Petits suisses Fruit	Carottes râpées vinaigrette Filet de lieu sauce citron Riz pilaf Fromage Compote
Lundi 23 février	Mardi 24 février	Mercredi 25 février	Jeudi 26 février	Vendredi 27 février
Céleri /carottes vinaigrette Fricadelle ketchup Carottes sautées Yaourt Biscuit	Œufs mayonnaise Rôti de bœuf sauce moutarde Poêlée de légumes Fromage Fruit	Salade composée de radis Carbonara de champignons Fromage blanc Fruits au sirop Goûter	Betteraves vinaigrette Rôti de dinde et son jus Pommes de terre rissolées Petits suisses Fruit	Tomates mayonnaise légère Colin sauce Nantua Pomme de terre à l'anglaise Yaourt Flan
Lundi 2 mars	Mardi 3 mars	Mercredi 4 mars	Jeudi 5 mars	Vendredi 6 mars
Salade de pommes de terre vinaigrette Filet de lieu sauce citron Gratin de chou-fleur Fromage Crème dessert	Tomates vinaigrette Lasagnes végétariennes Yaourt Fruit	Potage Sauté de bœuf au curry Ebly Fromage Fruit Goûter	Concombres vinaigrette Merguez Semoule et légumes Fromage Compote	Céleri / carotte vinaigrette Hocky pané Gratin de brocolis Fromage blanc Biscuit

Menus Végétarien



Le pain distribué par la cuisine est fabriqué avec de la farine BIO.

Menus établis selon les normes du Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN).

* Contient du porc : sera remplacé par une viande blanche.