

# Menus du midi

Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit !





	Lundi 5 janvier	Mardi 6 janvier	Mercredi 7 janvier	Jeudi 8 janvier	Vendredi 9 janvier
Entrées	<p>Quiche lorraine 5 6</p> <p>Salade verte</p> <p>Betterave en salade AB</p>	<p>Salade d'endives 13 14</p> <p>Salade de riz au thon et maïs 11 14</p> <p>Jambon blanc</p>	<p>Salade niçoise 10 11</p> <p>Roulade de volaille 5 13</p>	<p>Taboulé 5</p> <p>Salade verte</p> <p>Jambonnette 16</p>	<p>Carottes râpées 5</p> <p>Terrine de poisson 4 6 8 9 10 11</p> <p>Pizza 5 6</p>
Plats principaux et garnitures	<p>Escalope viennoise 5 13</p> <p>Sauté de veau marenco 5 6 12</p> <p>Brocolis AB 6</p> <p>Ebly 5</p>	<p>Saucisses 16</p> <p>Daube de bœuf aux pruneaux 5 10 13 14</p> <p>Carottes duo persillées AB 6</p> <p>Pomme de terre grenaille</p>	<p>Paupiette de veau forestière 5 10</p> <p>Champignon de Paris sautés 6</p> <p>Petits pois au jus 5</p>	<p>Crunchy de poulet</p> <p>Colin à la sauce paëlla 11</p> <p>Frites</p> <p>Jardinière de légumes</p>	<p>Poisson pané 11</p> <p>Rôti de porc au jus 16</p> <p>Tortis 6</p> <p>Haricots beurre citronnés</p>
Laitages et desserts	<p>Camembert 6</p> <p>Yaourt nature sucré 6</p> <p>Compote de pommes AB</p> <p>Fruits au sirop</p>	<p>Emmental 6</p> <p>Yaourt aromatisé 6</p> <p>Fruits de saison</p> <p>Tarte au citron 5 6</p>	<p>Plateau de fromage 6</p> <p>Éclair 5 6 10</p>	<p>Gouda AB 6</p> <p>Yaourt velouté 16 6</p> <p>Fruits de saison</p> <p>Mousse au chocolat 10</p>	<p>Saint Paulin AB 6</p> <p>Yaourt aux fruits 6</p> <p>Compote de pommes AB</p> <p>Salade de fruits</p>

# Menus du soir

*Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit !*

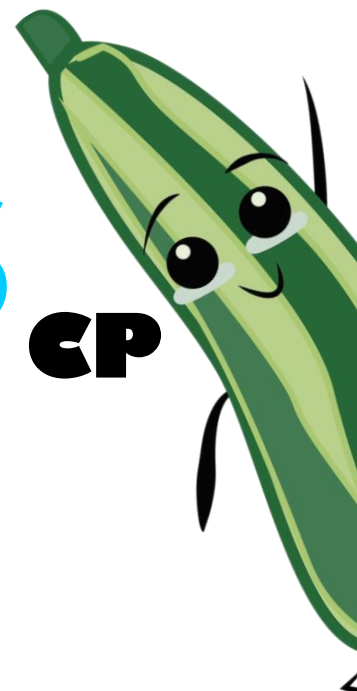


	Lundi 5 janvier	Mardi 6 janvier	Mercredi 7 janvier	Jeudi 8 janvier
Entrées	Salami 6 Coleslaw 6 9 10	Pâté en croûte 5 6 10 14 Tarte de légumes du soleil ☺ 2	Salade verte	Jambon sec de parme
Plats principaux et garnitures	Lasagnes bolognaise  5 Poêlée de légumes verts	Feuilleté volaille 5 6 10 Julienne de légumes  2	Crêpe complète 5 6 10 Poêlée de légumes ratatouille	Tartiflette ☺ 6 14 Poêlée de légumes en battonnière 13
Laitages et desserts	Fromage à tartiner 6 Ananas au sirop	Yaourt à boire 6 Tarte myrtilles	Tome blanche 6 Clafouti abricots ☺ 5 6 10	Brie 6 Crumble aux pommes ☺ 5 6 10



# Menus

## Maternelle et CP







<u>LUNDI</u> <u>5 JANVIER</u>	<u>MARDI</u> <u>6 JANVIER</u>	<u>JEUDI</u> <u>8 JANVIER</u>	<u> VENDREDI</u> <u>9 JANVIER</u>
<p>Betterave en salade ☞</p> <p>Sauté de veau marengo ☞ 5 6 12</p> <p>Ebly 5</p> <p>Camembert 6</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Salade de riz au thon et maïs ☞ 11 14</p> <p>Saucisses 🍷</p> <p>Carottes duo persillées AB 6</p> <p>Yaourt nature sucré 🍷 6</p> <p>Tarte au citron 5 6</p>	<p>Salade verte</p> <p>Colin sauce paëlla ☞ 🌍 11</p> <p>Frites</p> <p>Gouda AB 6</p> <p>Mousse au chocolat 10</p>	<p>Pizza 5 6</p> <p>Rôti de porc au jus 🍷</p> <p>Haricots beurre citronnés</p> <p>Yaourt aromatisé 🍷 6</p> <p>Fruits de saison</p>



Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine.  
\*Chaque recette avec un label peut contenir un ou plusieurs produits labellisés

## Labels

-  : Label Rouge
-  : BIO
-  : AOC
-  : AOP
-  : IGP
-  : STG
-  : HVE
-  : Pêche Durable
-  : MSC
-  : RUP
-  : Produit de la ferme
-  : Issu du commerce équitable

-  : Local
-  : Bleu Blanc Coeur
-  : VBF
-  : VPF
-  : Circuit court
-  : Durable
-  : Volaille Française
-  : Fait maison

## Origines

Bœuf et veau : Loire

## Allergènes

- 1 : Arachide
- 2 : Céleri
- 3 : Fruits à coque
- 4 : Crustacés
- 5 : Gluten
- 6 : Lait
- 7 : Lupin
- 8 : Mollusques
- 9 : Moutarde
- 10 : Oeuf
- 11 : Poisson
- 12 : Sésame
- 13 : Soja
- 14 : Sulfites

Les labels, les origines et les allergènes sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.