

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	Quiche lorraine  Salade verte Betterave en salade 	Salade d'endives  Salade de riz au thon et maïs  Jambon blanc	Salade niçoise  Roulade de volaille 	Taboulé  Salade verte Jambonnette 	Carottes râpées  Terrine de poisson  Pizza 
Plats principaux et garnitures	Escalope viennoise  Sauté de veau mirepoix  Brocolis  Eby 	Saucisses  Daube de boeuf aux pruneaux  Carottes duo persillées  Pomme de terre grenaille	Paupiette de veau forestière  Champignon de Paris sautés  Petits pois au jus 	Crunchy de poulet Colin à la sauce paëlla  Frites Jardinière de légumes	Poisson pané  Rôti de porc au jus  Tortis  Haricots beurre citronnés
Laitages et desserts	Camembert  Yaourt nature sucré  Compote de pommes  Fruits au sirop	Emmental  Yaourt aromatisé  Fruits de saison Tarte au citron 	Plateau de fromage  Éclair 	Gouda  Yaourt velouté  Fruits de saison Mousse au chocolat 	Saint Paulin  Yaourt aux fruits  Compote de pommes  Salade de fruits

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	<p>Salami 6</p> <p>Coleslaw 6 9 10</p>	<p>Pâté en croûte 5 6 10 14</p> <p>Tarte de légumes du soleil 8 2</p>	Salade verte	Jambon sec de parme
Plats principaux et garnitures	<p>Lasagnes bolognaise 5</p> <p>Poêlée de légumes verts</p>	<p>Feuilleté volaille 5 6 10</p> <p>Julienne de légumes AB 2</p>	<p>Crêpe complète 5 6 10</p> <p>Poêlée de légumes ratatouille</p>	<p>Tartiflette 8 6 14</p> <p>Poêlée de légumes en bâtonnière 13</p>
Laitages et desserts	<p>Fromage à tartiner 6</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>Yaourt à boire 6</p> <p>Tarte myrtilles</p>	<p>Tome blanche 6</p> <p>Clafouti abricots 8 5 6 10</p>	<p>Brie 6</p> <p>Crumble aux pommes 8 5 6 10</p>



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>
Betterave en salade ✿ Sauté de veau marengo ✿ 5 6 12 Ebly 5 Camembert 6 Fruits de saison	Salade de riz au thon et maïs ✿ 11 14 Saucisses ✿ 6 Carottes duo persillées AB 6 Yaourt nature sucré ✿ 6 Tarte au citron 5 6	Salade verte Colin sauce paëlla ✿ 11 Frites Gouda AB 6 Mousse au chocolat 10	Pizza 5 6 Rôti de porc au jus ✿ 6 Haricots beurre citronnés Yaourt aromatisé ✿ 6 Fruits de saison



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

Origines

 : Local

 : Bleu Blanc Coeur

 : VBF

 : VPF

 : Circuit court

 : Durable

 : Volaille Française

 : Fait maison

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.