

Menus du 4 au 8 janvier 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Bouillon de poule vermicelle Steak haché Carottes vichy Chanteneige Crème dessert à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Œuf dur mayonnaise Croziflette* Salade verte Petit suisse aromatisé Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none"> Betteraves à l'échalote Filet de dinde sauce Madère Haricots verts persillés Emmental Galette des rois maison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade aux dés de mimolette, croûtons et noix Bœuf bourguignon Pommes rissolées Yaourt sucré Fruit de saison

* Crozets au sarrasin, oignons, crème fraîche, fromage à tartiflette.

Menus du 11 au 15 janvier 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Macédoine de légumes Dahl de lentilles corail aux patates douces Riz Gouda Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Potage parmentier Poisson pané Julienne de légumes à la crème Camembert Flan au chocolat 		<ul style="list-style-type: none"> Taboulé à l'orientale Boulettes d'agneau sauce massalé Gratin de choux-fleurs* Montboissier Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes et chou blanc râpés Cassoulet du chef Vache picon Compote de pommes

* Choux fleurs, dés de pommes de terre, béchamel.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Viande, poisson, oeu
- Céréales, légumes secs
- Produit laitier
- Produit sucré
- Matière grasse cachée



Cuisine maison : les **viandes** entières de **porc**, de **boeuf**, de veau et de **volaille** sont **100% françaises**. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 18 au 22 janvier 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Potage de légumes vermicelle ● Sauté de porc à la dijonnaise ● Petits pois ● Mimolette ● Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Endives émincées au maïs et dés d'emmental ● Omelette ● Frites fraîches ● Crème pâtissière ● Dés d'ananas et amandes grillées <p>Les couleurs de l'arc en ciel</p>		<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves ciboulette ● Poulet rôti ● Poêlée de légumes* ● Chantaillou ail et fines herbes ● Semoule au lait 	<ul style="list-style-type: none"> ● Saucisson à l'ail, cornichon ● Blanquette de poisson frais curry coco ● Carottes persillées et boulgour ● Brie ● Fruit de saison

* Haricots verts, champignons, oignons, ail, beurre.

Menus du 25 au 29 janvier 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Céleri rémoulade ● Thon à la provençale ● Riz pilaf ● Carré président ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de chou chinois* ● Bœuf mironton ● Brocolis et blé doré ● Bûche lactière ● Entremets à la vanille 		<ul style="list-style-type: none"> ● Duo de râpé* ● Parmentier de lentilles ● Salade verte ● Cantal AOP ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de potimarron ● Émincé de volaille à l'estragon ● Penne rigate ● Yaourt aromatisé ● Gâteau d'anniversaire

* Chou chinois, épaule de porc, vinaigrette.

* Carottes, radis noir, vinaigrette.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : les viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille sont 100% françaises. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 1 au 5 février 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Salade Marco Polo* Boulettes de bœuf à la forestière Haricots beurre à l'ail Edam Fromage blanc à la gelée de groseilles 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de mâche et betteraves Filet de dinde au coulis de poivron Semoule couscous Fromage de chèvre Crêpe sucrée 		<ul style="list-style-type: none"> Velouté de légumes Pizza aux 3 fromages Salade verte Petit suisse aromatisé Abricots au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> Pâté de foie, cornichon Filet de poisson frais sauce crustacés Pommes vapeur Tome grise IGP Fruit de saison

* Coquillettes, surimi, poivron rouge, crème.

Menus du 8 au 12 février 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Velouté dubarry Chipolatas Petits pois cuisinés Emmental Yaourt sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Salade mexicaine* Gratin de coquillettes aux légumes** Saint Nectaire AOP Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none"> Haricots verts vinaigrette Bœuf au paprika Riz Mimolette Far breton 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées au jus de citron Brandade de poisson Salade verte Vache qui rit Fruit de saison

* Haricots rouges, maïs, poivrons, vinaigrette.

** Carottes, potimarron, patates douces.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Viande, poisson, oeuif
- Céréales, légumes secs
- Produit laitier
- Produit sucré
- Matière grasse cachée



Cuisine maison : les **viandes** entières de **porc**, de **boeuf**, de veau et de **volaille** sont **100% françaises**. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 15 au 19 février 2021

lundi

- Potage de légumes au chou blanc
- Farfalles
- à la bolognaise
- Saint Paulin
- Fruit de saison

mardi

- Feuilleté au fromage
- Sauté de dinde sauce chorizo
- Haricots panachés
- Petit suisse sucré
- Compote pommes bananes

mercredi



jeudi

- Betteraves aux pommes
- Rôti de porc, jus au thym
- Purée de pois cassés au lait de coco
- Coulommiers
- ● Gâteau d'anniversaire 

vendredi

- Carottes râpées
- Risotto
- aux légumes sautés
- Yaourt aromatisé
- Fruit de saison

* Tortis multicolores, emmental, mimolette, vinaigrette.



**Toute l'équipe du restaurant scolaire
vous souhaite de bonnes vacances!**

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



Cuisine maison : les **viandes** entières de **porc**, de **boeuf**, de veau et de **volaille** sont **100% françaises**. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.