

SEMAINE DU 2 AU 6 JANVIER

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade verte gruyère	Taboulé maison	Jambon blanc* SP J. dinde SV tomate
Plat principal		Boeuf mironton SV Brochette de colin pané	Emincé de poulet à la crème SV omelette fromage	Colin meunière
Légumes		Pennes fraîches	Carottes BIO fraîches sautées	Epinards hachés à la crème
Fromage		Boursin	Petit suisse nature	Emmental coupe
Dessert		Yaourt gervais rigolo	Clémentine	Galette des rois
Conseil du soir		Légumes verts Œuf Laitage Fruit cru	Crudité Poisson Féculent Fromage Fruit cuit	Crudité Viande Féculent Laitage Fruit cru

SEMAINE DU 9 AU 13 JANVIER

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleris rémoulade	Thon/ Haricots verts	Salade verte maïs	Pizzas maison
Plat principal	Cordon bleu SV nuggets fromage	Steack haché miami* SP ss lardons SV Œufs brouillés	Chipolatas	Filet de hoki au beurre citronné
Légumes	Coquillette	Purée de carotte	Lentille	Trio de légumes
Fromage	Fromage blanc	Chanteneige	Gouda	Tomme à la coupe
Dessert	Pomme	Gâteau de semoule	Crème dessert vanille	Banane BIO
Conseil du soir	Viande blanche Légume vert Fromage Fruit cru	Crudité Poisson Féculent Laitage Fruit cuit	Potage ou légume vert Volaille Laitage Fruit cru	Viande Légume vert Laitage Fruit cuit

SEMAINE DU 30 JANVIER AU 3 FEVRIER

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes/ Céleris	Lentilles à l'échalotte	Betterave mayonnaise	Salade verte douceur
Plat principal	Omelette BIO au fromage	Blanquette de dinde SV poisson citron	Boeuf bourguignon* SP ss lardons SV Pané fromage	Hoki à la nantaise
Légumes	Risotto aux petits légumes	Haricots verts	Chou braisé/ Carotte	Spaghettis
Fromage	Camembert	Kiri	Fromage blanc	Vache qui rit
Dessert	Yaourt fermier	Clémentine	Crêpe/ Confiture	Pomme au four gelée de groseille
Conseil du soir	Potage/ Légume vert Viande blanche Laitage Fruit cru	Crudité/ légume vert Viande Laitage Fruit cuit	Volaille Féculent/ Légume vert Fromage Fruit cru	Viande Légume vert Laitage Fruit cru

SEMAINE DU 6 AU 10 FEVRIER

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine au surimi	Endives œuf	Coleslaw	Pâté en croûte* SP : p. volaille SV Terrine de lanième
Plat principal	Escalope viennoise SV Omelette	Spaghettis carbonara maison	Rôti de porc* SP r.dinde SV crêpe champignon	Merlu beurre blanc
Légumes	Brocolis béchamel	Flageolets	Epinars branche croûtons	
Fromage	Yaourt BIO	Carré frais	Petit sucré	Emmental coupe
Dessert	Pomme	Crème caramel	Biscuit aux amandes maison	Banane
Conseil du soir	Poisson Féculent/ Légume vert Fromage Fruit cru	Viande blanche Légume vert Laitage Fruit cru	Volaille Légume vert Fromage Fruit cru	Crudité Viande Légume vert Laitage Fruit cuit

SEMAINE DU 16 AU 20 JANVIER

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betteraves	Tomate	P. de terre vinaigrette	Carottes BIO râpées
Plat principal	Steack haché de boeuf	Jambon chaud à la lyonnaise*	Escalope de volaille SV omelette aux herbes	Colin sce dieppoise
Légumes	Chou fleur	Boullgour	Gratin de courgette	Riz
Fromage	Camembert	Petit suisse	Yaourt	Saint paulin
Dessert	Clémentine	Poire cuite nappée de caramel	Brownie maison	Crème dessert
Conseil du soir	Crudité Poisson Féculent Laitage Fruit cuit	Volaille Légume vert Fromage Fruit cru	Viande blanche Légume vert Fromage Fruit cru	Potage ou légume vert Viande Laitage Fruit cru

SEMAINE DU 23 AU 27 JANVIER

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Concombre au yaourt	Nem/ Salade verte	Chou fleur BIO mimosa	Tomate vinaigrette
Plat principal	Hachis parmentier maison	Sauté de poulet façon wok SV crêpe fruit mer	Rôti de veau farci SV œuf dur béchamel	Poisson pané citron
Légumes	Emmental	Riz thai	Epinards hachés	Jardinière
Fromage	Emmental	Jockey	Petit suisse	Rondelé
Dessert	Compote de pomme	Ananas frais	Banane	Tarte au pomme
Conseil du soir	Viande Légume vert Laitage Fruit cru	Crudité Œuf Légume vert Fromage Fruit cuit	Viande blanche Féculent/ Légume vert Fromage Fruit cru	Volaille Légume vert Laitage Fruit cuit

SEMAINE DU 13 AU 17 FEVRIER

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleris	Terrine de poisson sce cocktail	Salade verte	Taboulé
Plat principal	Escalope de volaille à la crème	Galopin de veau sce brunoise SV œuf poché	Menu raclette Jambon/Rosette*	Filet de poisson pané citron
Légumes	Riz	Purée de légumes	Pommes vapeur/ Raclette	Chou fleur persillé
Fromage	Yaourt sucré	Vache qui rit	Pomme vapeur/ Raclette	Camembert
Dessert	Orange	Chou vanille	Compote de fruit	Clémentine BIO
Conseil du soir	Crudité Poisson Légume vert Fromage Fruit cuit	Viande blanche Féculent/ Légume vert Laitage Fruit cru	Viande Légume vert Laitage Fruit cru	Crudité Volaille Légume vert Laitage Fruit cuit

SEMAINE DU 20 AU 24 FEVRIER

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Tomate mozzarella	Cucisoin cuit* JP SV feuilleté fromage	Salade de riz	Chou râpé jambon gruyère* SP SV ss jambon
Plat principal	Chipolatas grillées* SP s. volaille SV Merlu à la crème	Boeuf en dés aux 4 épices SV Omelette 4 épices	Poulet rôti SV pané fromager	Hoki sce amricaine
Légumes	Pomme risollées	Petit pois	Légumes poêlés	Semoule de couscous BIO
Fromage	Saint paulin coupe	Velouté nature	Jockey	Brie coupe
Dessert	Pomme	Bugnes	Pêche au sirop	Gervais à boire
Conseil du soir	Crudité Volaille Laitage Fruit cuit	Poisson Légume vert Fromage Fruit cru	Viande Légume vert/ Féculent Fromage Fruit cru	Potage/ légume vert Viande blanche Laitage Fruit cuit

Gâteau d'anniversaire
Produit issu de l'agriculture biologique
 Produit régional
 Produit maison
 100% légumes frais
Apprend à reconnaître les catégories d'aliments avec le code des couleurs :

Légumes et fruits crus
 Légumes et fruits cuits
 Plat protéinique
 Féculents
 Produits laitiers

* Plat comportant du porc
SP : Plat sans porc
SV : Plat sans viande, si géré par la collectivité

NB : La présence ou la quantité de Viande Poisson ou Œuf au Diner est à adapter en fonction de l'Age de l'Enfant

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement.
Viande bovine de boeuf française certifiée V.B.F.

Menus conformes à l'équilibre nutritionnel et aux recommandations du GEMRCN
contrôlé par le cabinet DELAYAT-RICHARD
(fréquences nutritionnelles disponibles sur simple demande)

BOURGOGNE
— REPAS —