

Menus du 4 au 8 janvier 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Feuilleté au fromage Boulettes d'agneau sauce massalé Carottes béchamel Compote 	<ul style="list-style-type: none"> Œuf dur mayonnaise Croziflette* Salade verte Crème dessert à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Brandade de poisson Salade verte Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de dinde sauce Madère Haricots verts persillés Gouda Galette des rois 	<ul style="list-style-type: none"> Salade aux dés de mimolette, maïs et noix Bœuf bourguignon Pommes rissolées 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"> 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* Flan au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Steak haché Gratin de choux-fleurs* Fromage blanc Madeleine 	<ul style="list-style-type: none"> Galette œuf champignons fromage Salade verte Montboissier Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Cassoulet du chef Vache picon Compote de pommes

* Carottes oranges, carottes jaunes, céleri rave, crème, ail.

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

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 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 Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Endives émincées au maïs et dés d'emmental Omelette Frites fraîches Crème pâtissière, ananas et amandes grillées <p>Les couleurs de l'arc en ciel!</p>	<ul style="list-style-type: none"> Salade de pomelos Paupiette de veau Purée de patates douces Fran nappé au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri rémoulade Poulet rôti Poêlée de légumes* Semoule au lait 	<ul style="list-style-type: none"> Blanquette de poisson frais curry coco Carottes persillées et boulgour Chantailou ail et fines herbes 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"> 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 Entremets à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Salade papillon* Filet de dinde Épinards béchamel Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Duo de râpé* Parmentier de lentilles Cantal AOP Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de potimarron au fromage frais Émincé de volaille à l'estragon Penne rigate Gâteau d'anniversaire

* Chou chinois, épaule de porc, vinaigrette.

* Pennes, julienne de jambon, olives, 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, œuf
- 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 ● Fromage blanc à la gelée de groseilles 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Salade de mâche* ● Escalope de dinde au coulis de poivron ● Semoule couscous ●● Crêpe sucrée 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Rillettes de sardines ● Sauté de porc à la coriandre ●● Gratin de carottes ●● Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de légumes ●● Pizza aux 3 fromages ● Salade verte ● Abricots au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> ● Filet de poisson frais sauce crustacés ● Pommes vapeur ● Tome noire ● Fruit de saison
<p>* Risetti, surimi, poivron rouge, crème.</p>	<p>* Mâche, betteraves, edam, vinaigrette</p>	<p>* Pois chiches, huile d'olives, échalote, cumin.</p>		

Menus du 8 au 12 février 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ●● Velouté dubarry ●● Chipolatas ● Petits pois cuisinés ● Yaourt sucré 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Gratin de coquillettes aux légumes* ● Saint Nectaire AOP ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Rôti de veau ● Flageolets cuisinés ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Haricots verts vinaigrette ● Bœuf au paprika ● Riz ●● Far breton 	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées au jus de citron ●● Brandade de poisson frais ● Vache qui rit ● Fruit de saison
	<p>* Carottes, potimarron, patates douces.</p>			

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 15 au 19 février 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Farfalles à la bolognaise Saint Paulin Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Feuilleté au fromage Sauté de dinde sauce chorizo Haricots panachés Compote pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé aux fruits secs Beignets de poisson Gratin de potimarrons Entremets 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves à l'emmental et aux pommes Rôti de porc, jus au thym Purée de pois cassés au lait de coco Gâteau d'anniversaire 	<ul style="list-style-type: none"> Salade multicolore* Boulettes de soja Carottes glacées au cumin et à l'ail Fruit de saison

* Tortis multicolores, 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.