

Menus du 4 au 8 janvier 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Bouillon de poule vermicelle ● Boulettes d'agneau sauce massalé ● Haricots verts ● Entrmet caramel 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade aux dés de mimolette, croûtons et noix ● Steak haché  ● Pommes rissolées ● Fruit de saison  	<ul style="list-style-type: none"> ● Filet de poisson au court bouillon ● Blé pilaf ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Filet de dinde sauce Madère  ● Carottes persillés ● Emmental ● Galette des rois  	<ul style="list-style-type: none"> ● Œuf dur mayonnaise ● Croziflette* ● Salade verte ● 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 citron frais ● Julienne de légumes à la crème* ● Gélifié chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Galette jambon champignons fromage ● Salade verte ● Fromage blanc  ● Madeleine 	<ul style="list-style-type: none"> ● Bœuf bourguignon  ● Gratin de choux-fleurs* ● 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, oëuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : les **vian**des 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 Liégeois au chocolat  	<ul style="list-style-type: none"> Endives émincées au maïs et dés d'emmental Omelette Coquillettes au curcuma 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 Flan nappé au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri rémoulade Haut de cuisse de poulet Poêlée de légumes* Yaourt aux fruits   	<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 Gâteau d'anniversaire  	<ul style="list-style-type: none"> Salade de maïs Chilli con carne Riz Cookies 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de potimarron au fromage frais Parmentier de lentilles Cantal AOP Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Duo de râpé* Émincé de volaille à l'estragon Frites Entremets à la vanille 

* 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 **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 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  ● Carotte vichy ● 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"> ● Salade de pois chiches* ● Sauté de porc à la coriandre  ●● Gratin de carottes ●● Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Pizza aux 3 fromages ● Salade verte  ●● Madeleine ● Abricots au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> ● Filet de poisson frais sauce crustacés ● Purée de pommes de terre ● Tome noire ● Fruit de saison
* Coquillettes, surimi, poivron rouge, crème.	* Mâche, betteraves, edam, vinaigrette.	* Pois chiches, huile d'olives, échalote, cumin.		

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"> ● Macédoine vinaigrette ● Bœuf au paprika  ● Riz  ●● Far breton 	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées ●● Brandade de poisson frais ● Vache qui rit ● Fruit de saison 
	* Carottes, potimarron, patates douces.			

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeu
- 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 bananes 	<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 ● 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.