

## Les menus du mois de janvier 2018



Les menus ont été validés à la commission du  
14 novembre 2017

Dates	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 8 au 12 janvier semaine 2	Pizza Poulet <b>LR</b> Petits pois à la française Babybel <b>Pomme BIO</b> <b>SP SV : Petits pois sans lardons</b>	Pamplemousse Lasagnes gratinées <b>(bœuf BIO)</b> Royaume	Velouté de <b>courgettes BIO</b> à la vache qui rit + croûtons Croque Monsieur Kiri / banane <b>SP : croque Mr à la dinde</b> <b>SV : omelette</b> Goûter : crème vanille / chouquettes	Chou chinois sauce bulgare Filet de poisson <b>MSC</b> en pipérade <b>Boulghour BIO</b> Yaourt aromatisé	Salade de <b>riz BIO</b> Blanquette de veau Carottes vichy Brie et bûche de chèvre Kiwi <b>Pain au maïs</b>
Du 15 au 19 janvier semaine 3	Croisillon à l'emmental Saucisse Mélémélo de haricots <b>Tomme de vache BIO</b> Ananas <b>SP : poulet</b>	<b>Menu alternatif</b> <b>Concombre BIO</b> / maïs / mozzarella Couscous aux légumes Yaourt à boire Fondant au chocolat	<b>Salade mélangée BIO</b> Poulet basquaise Riz Flan Goûter : pain / chocolat / pomme	Carottes râpées <b>Bœuf BIO</b> bourguignon PdeT en robe des champs Crème au caramel	Soupe de <b>courge BIO</b> croûtons et emmental râpé Filet de poisson façon meunière <b>MSC</b> Camembert et morbier Clémentine
Du 22 au 26 janvier semaine 4	Roulé au fromage Navarin d'agneau <b>Chou fleur BIO</b> au gratin Petit louis coque Orange	Mâche Tartiflette (PdeT / jambon fumé / reblochon) <b>Compote BIO</b> <b>SP SV : tartiflette sans viande</b>	<b>Endives BIO</b> / dés de chèvre Parmentier de saumon Yaourt NS Goûter : Brioche / chocolat	Radis / beurre <b>Rôti de porc BIO</b> Flageolets Fromage blanc <b>SP : paupiette de veau / flageolets sans lardons</b>	Betteraves / 1/2 œuf dur Brochette de dinde / ketchup Purée de <b>céleri rave BIO</b> Tomme crayeuse et carré de ligeuil Pomme <b>Pain complet</b>
Du 29 janvier au 2 février semaine 5	Laitue iceberg Goulash ( <b>bœuf BIO</b> ) Blé Crème au chocolat	Mélange coleslaw Jambon <b>LR</b> Gratin de <b>macaronis BIO</b> à l'ancienne Velouté fruit <b>SP : jambon de dinde</b>	Kébab ( émincés de dinde marinés / salade / tomate / mayonnaise) Pommes campagnardes <b>Petits suisses BIO</b> <b>SV : kébab à l'omelette</b> Goûter : Compote / bichocos	Soupe de légumes croûtons et <b>emmental râpé BIO</b> Flan aux pommes de terre Vache qui rit Banane	Saucisson / cornichons Cubes de poisson <b>MSC</b> au safran Brocolis au gratin <b>Cantal BIO</b> Poire <b>SP SV : salade de riz</b>

**SV** : Sans viande

**SP** : Sans porc

**PL** Produit Local



**LR** : Label Rouge

**AOP** : Appellation d'Origine Protégée



**BIO** Produit issu de l'agriculture biologique



**MSC** : Ecolabel pêche durable



**SdeF** : Sud de France

*NB : les menus sont susceptibles d'être modifiés*