


















Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Semaine 2 Du 6 janvier au 10 janvier C5 S1	Steak haché de bœuf BIO Pommes campagnardes Ketchup Cantal AOP  Fruit de saison SV : Filet de colin MSC pané	Taboulé Filet de hoki MSC au curry Printanière de légumes Yaourt nature BIO  Sucre proposé à part Royaume	Salade verte Lasagne de bœuf BIO à la tomate Yaourt aux fruits mixés SV : Lasagnes sans viande G : Pain/Kiri/Compote pomme coing	<u>Menu végétarien</u> Salade de pois chiche Tarte au fromage BIO Poêlée de légumes  Fruit de saison BIO 	Haricot vert en salade Bœuf BIO Bourguignon Pâtes papillons Gouda IGP  Fruit de saison SV : Sauce tomate
Semaine 3 Du 13 janvier au 17 janvier C5 S2	Salade de perles au surimi Sauté de dinde aux olives Carottes Vichy Brie BIO  Mousse chocolat	Blanquette de veau Riz créole de camargue IGP  Tomme Catalane AOP  Fruit de saison BIO  SV : Sauce crème champignons	Potage de légumes BIO Filet de colin MSC à la provençale Chou fleur en gratin Yaourt vanille G : Chausson aux pommes/Lait	Mâche Croziflette Compote BIO pomme abricot SP/SV : Croziflette sans viande	<u>Menu végétarien</u> Salade de pâtes Œufs durs Epinards béchamel Fromage blanc nature BIO  Miel proposé à part
Semaine 4 Du 20 janvier au 24 janvier C5 S3	Céleri rémoulade Spaghettis à la bolognaise Emmental BIO râpé  Compote de pomme SV : Pâtes à la sauce tomate	<u>Menu végétarien</u> Carottes BIO râpées Parmentier de lentilles Saint nectaire AOP  Crème vanille	Gardiane de taureau Coquillettes BIO Kiri Fruit de saison SV : Haricots rouges sauce tomate G : Tarte au chocolat/ Fromage blanc nature sucré	Salade de pomme de terre Filet de hoki MSC beurre citron Fondue de poireaux Ossau Iraty AOP  Fruit de saison BIO 	Salade d'endives aux pommes Rougail saucisse Riz créole de camargue IGP  Yaourt nature BIO  Confiture proposée à part SP/SV : Omelette et sauce tomate
Semaine 5 Du 27 janvier au 31 janvier C5 S4	Betteraves et maïs Rôti de porc au jus Flageolets Tiramisu SP : Paupiette de veau SV : Tarte aux pommes	Salade de blé Filet de colin MSC pané Haricots verts BIO sautés Yaourt aromatisé	<u>Nouvel an chinois</u> Nem aux légumes et chiffonade d'iceberg Poulet au curry Riz cantonnais sans viande Beignet noix de coco SV : Sauce au curry G : Pain/Chocolat/ Compote pomme banane	Macaronade de bœuf BIO Penne Emmental râpé Fruit de saison BIO 	<u>Menu végétarien</u> Salade de riz Omelette au fromage Petit pois carottes Compote BIO pomme fraise cassis

SV : Sans Viande - SP : Sans Porc - LR : Label Rouge - AOC/AOP : Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée - BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique - MSC : Label pêche durable - IGP : Indication géographique protégée



produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles