

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

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

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