


## Menus du 4 au 8 janvier 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Bouillon de poule vermicelle</li> <li>● Boulettes d'agneau sauce massalé</li> <li>● Carottes vichy</li> <li>● Chanteneige</li> <li>● Crème dessert à la vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Œuf dur mayonnaise</li> <li>● Croziflette*</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Petit suisse aromatisé</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Potage crécy</li> <li>● Filet de poisson au court bouillon</li> <li>● Blé pilaf</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Taboulé à l'orientale</li> <li>● Filet de dinde sauce Madère</li> <li>● Haricots verts persillés</li> <li>● Emmental</li> <li>● Galette des rois </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade aux dés d'édam mimolette, croûtons et noix</li> <li>● Steak haché</li> <li>● Pommes rissolées</li> <li>● Yaourt sucré</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>

\* Crozets au sarrasin, oignons, crème fraîche, fromage à tartiflette.

## Menus du 11 au 15 janvier 2021

### Menu Bio

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Feuilleté au fromage</li> <li>● Dahl de lentilles corail aux patates douces</li> <li>● Riz</li> <li>● Gouda</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Potage parmentier</li> <li>● Poisson pané</li> <li>● Julienne de légumes à la crème*</li> <li>● Montboissier</li> <li>● Flan au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Céleri aux pommes</li> <li>● Galette jambon champignons fromage</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Fromage blanc</li> <li>● Madeleine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Betteraves</li> <li>● Bœuf bourguignon</li> <li>● Gratin de choux-fleurs pommes de terre vapeur*</li> <li>● Camembert </li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Carottes et chou blanc râpés</li> <li>● Cassoulet*</li> <li>● du chef</li> <li>● Vache picon</li> <li>● Compote de pommes</li> </ul>

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

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

\* saucisse, saucisson à l'ail

### 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 18 au 22 janvier 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Potage de légumes vermicelle</li> <li>● Sauté de porc à la dijonnaise</li> <li>● Petits pois</li> <li>● Edam</li> <li>● Liégeois au chocolat</li> </ul>	<p><b>Les couleurs de l'arc en ciel!</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Endives émincées au maïs et dés d'emmental</li> <li>● Omelette</li> <li>● Frites fraîches</li> <li>● Crème pâtissière</li> <li>● Dés d'ananas et amandes grillées</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de pomelos</li> <li>● Paupiette de veau</li> <li>● Purée de patates douces</li> <li>● Fromage</li> <li>● Flan nappé au caramel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Betteraves</li> <li>● Poulet rôti</li> <li>● Poêlée de légumes*</li> <li>● Chantailou ail et fines herbes</li> <li>● Semoule au lait</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Saucisson à l'ail, cornichon</li> <li>● Blanquette de poisson frais curry coco</li> <li>● Carottes persillées et semoule</li> <li>● Brie</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>

\* Haricots verts, champignons, oignons, ail, beurre.

## Menus du 25 au 29 janvier 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Céleri rémoulade</li> <li>● Thon à la provençale</li> <li>● Riz pilaf</li> <li>● Carré président</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de chou chinois*</li> <li>● Bœuf mironton</li> <li>● Brocolis et blé doré</li> <li>● Bûche lactière</li> <li>● Entremets à la vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade papillon*</li> <li>● Filet de dinde</li> <li>● Épinards béchamel</li> <li>● Petit suisse</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Duo de râpé*</li> <li>● Parmentier de lentilles</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Cantal AOP</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Velouté de potimarron</li> <li>● Émincé de volaille à l'estragon</li> <li>● Penne rigate</li> <li>● Yaourt aromatisé</li> <li>● Pâtisserie du chef</li> </ul>

\* Chou chinois, épaule de porc, vinaigrette.

\* Farfalles, 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, 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 1 au 5 février 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade Marco Polo*</li> <li> Boulettes de bœuf à la forestière</li> <li> Haricots beurre à l'ail</li> <li> Edam</li> <li> Fromage blanc à la gelée de groseilles</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade de mâche et betteraves</li> <li> Escalope de dinde au coulis de poivron</li> <li> Semoule couscous</li> <li> Fromage de chèvre</li> <li> Crêpe sucrée</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade de pois chiches*</li> <li> Sauté de porc à la coriandre</li> <li> Carottes vichy</li> <li> Fromage</li> <li> Mousse au chocolat veggie (au jus de pois chiche)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Velouté de légumes</li> <li> Pizza aux 3 fromages</li> <li> Salade verte</li> <li> Petit suisse aromatisé</li> <li> Pêche au sirop</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Pâté de foie, cornichon</li> <li> Filet de poisson frais sauce crustacés</li> <li> Pommes vapeur</li> <li> Tome noire</li> <li> Fruit de saison</li> </ul>

\* Coquillettes, surimi, poivron rouge, crème.

\* 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"> <li> Velouté dubarry</li> <li> Chipolatas</li> <li> Petits pois cuisinés</li> <li> Emmental</li> <li> Yaourt sucré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade mexicaine*</li> <li> Gratin de coquillettes</li> <li> aux légumes**</li> <li> Saint Nectaire AOP</li> <li> Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Soupe de tomates vermicelles</li> <li> Rôti de veau</li> <li> Flageolets cuisinés</li> <li> Fromage</li> <li> Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade de maïs* vinaigrette</li> <li> Bœuf au paprika</li> <li> Riz</li> <li> Camembert</li> <li> Far breton</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Carottes râpées au jus de citron</li> <li> Brandade de poisson</li> <li> Salade verte</li> <li> Vache qui rit</li> <li> Fruit de saison</li> </ul>

\* Haricots rouges, maïs, poivrons, vinaigrette.

\*\* Carottes, potimarron, patates douces.

\* maïs, concombre, tomate

### 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 15 au 19 février 2021

### Menu Bio

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> Potage de légumes au chou blanc</li> <li><span style="color: brown;">●</span> Farfalles</li> <li><span style="color: red;">●</span> à la bolognaise</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Saint Paulin</li> <li><span style="color: green;">●</span> Compote pommes bananes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: blue;">●</span> Feuilleté au fromage</li> <li><span style="color: red;">●</span> Sauté de dinde sauce chorizo</li> <li><span style="color: green;">●</span> Haricots panachés</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Petit suisse sucré</li> <li><span style="color: green;">●</span> Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: brown;">●</span> Taboulé aux fruits secs</li> <li><span style="color: red;">●</span> Beignets de poisson</li> <li><span style="color: green;">●</span> Gratin de potimarrons</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Fromage</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Entremets</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> Betteraves aux pommes</li> <li><span style="color: red;">●</span> Rôti de porc, jus au thym</li> <li><span style="color: brown;">●</span> Purée de pomme de terre</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Brie</li> <li><span style="color: green;">●</span> Fruit de saison</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: blue;">●</span> Salade multicolore*</li> <li><span style="color: brown;">●</span> Boulettes de soja</li> <li><span style="color: green;">●</span> Carottes glacées au cumin</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Yaourt aromatisé</li> <li><span style="color: brown;">●</span> Gâteau d'anniversaire </li> </ul>

\* Tortis multicolores, emmental, 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.