

JANVIER

HORS D'ŒUVRE **PLAT PRINCIPAL** **GARNITURE** **FROMAGE** **DESSERT** **SUGGESTIONS DU SOIR**

Lun. 2	VACANCES SCOLAIRES					Salade de pamplemousse Poêlée de légumes forestière Riz au lait
Mar. 3	Carottes râpées vinaigrette à l'échalote	Quenelles sauce tomate	Haricots verts persillés	Fromage des Pyrénées	Flan à la vanille	Avocat au surimi Boullghour au parmesan Pruneaux au sirop
Mer. 4						
Jeu. 5	Chou rouge vinaigrette Salade verte vinaigrette	Rôti de porc* sauce chesé mental (*Omelette sauce tomate)	Macaroni BIO	Camembert	Dessert pommes-bananes	Salade de mâche aux pignons Choux de Bruxelles Fromage blanc aux dés de poires et cigarettes russes
Ven. 6	Salade d'endives vinaigrette	Pain Bio Potimenter de colin (Brandade de colin à la purée de pommes de terre et de potiron)		Yaourt aromatisé	Galette des Rois	Soupe à l'oignon et croûtons Ravioles gratinées Fruit de saison
Lun. 9	Taboulé BIO	Œufs durs BIO sauce aurore	Épinards sauce béchamel	Cœur cendré	Fruit de saison	Soupe aux lettres de l'alphabet Gratin de potiron Orange sanguine
Mar. 10	Salade de pommes de terre	Bœuf* mode (*Beignets de poisson)	Carottes BIO	Yaourt nature BIO	Dessert de pommes BIO	Salade au chèvre chaud Mélange de céréales gourmandes Pomme cuite
Mer. 11						
Jeu. 12	Salade verte vinaigrette balsamique et dés de mimolette	Sauté de dinde* sauce du chef (*Croque au tofu)	Pain Bio Lentilles mijotées		Liégeois au chocolat	Potage de légumes Plateau de fromages et pain aux céréales Litchis
Ven. 13	Pâté de campagne* et cornichon (*Œuf dur mayonnaise)	Filet de merlu sauce normande	Purée de céleris	Vache qui rit	Fruit de saison	Salade de cœurs d'artichauts Soufflé au fromage Semoule au lait caramélisée
Lun. 16	Salade de betteraves rouges	Poulet* rôti (*Poisson pané)	Choux-fleurs béchamel	Fromage blanc	Gaufre nappée de chocolat	Salade d'endives et noix * Cake au jambon et olives Faisselle et quartiers d'orange
Mar. 17	Râpé de chou BIO	Sauté de porc* sauce forestière (*Omelette)	Légumes façon maillot et pommes de terre (Petits pois, carottes, haricots verts)	Pain Bio Bûche mi-chèvre	Fruit de saison	Salade de quinoa Brocolis poêlés Yaourt nature et dés de kiwi
Mer. 18						
Jeu. 19	Salade verte	MENU ALTERNATIF - Pain Bio Couscous végétal aux légumes et pois chiches		Semoule BIO	Emmental	Dessert tous fruits
Ven. 20	Céleri rémoulade Radis, beurre	Poisson meunière frais	Riz	Petit moulé	Mix lait à la pêche	Salade de riz Gratin de blettes Fruit de saison
Lun. 23	Salade de blé BIO aux petits légumes	Nuggets de volaille* (*Œufs durs)	Confit de carottes	Tomme grise	Fruit de saison	Salade de boullghour Gratin de salsifis Assortiment de fruits secs
Mar. 24	Macédoine mayonnaise	Brandade		Saint-Paulin	Flan vanille nappé caramel	Tagliatelles au thon Fromage blanc au coulis de fruits rouges Fruit de saison
Mer. 25						
Jeu. 26	Salade verte Salade Coleslaw	Pavé de merlu sauce bretonne	Coquillettes BIO	Petit suisse sucré	Fruit de saison	Salade verte, comté et croûtons Étuvée de poireaux Entremets caramel
Ven. 27	Endives vinaigrette à la moutarde	Sauté de bœuf* sauce tomate et origan (*Omelette sauce tomate)	Pain Bio Haricots verts persillés	Yaourt nature	Produit découverte Gâteau maison au fromage blanc aux pruneaux	Polenta et coulis de tomates Plateau de fromages et pain aux noix Salade de fruits frais
Lun. 30	Potage de légumes	Raviolis frais au bœuf* (*Raviolis de saumon)	Mimolette	Fruit de saison BIO		Salade d'endives et bleu Gnocchi à la parisienne Compote de poires
Mar. 31	Carottes râpées vinaigrette	Sauté de porc* sauce hongroise (*Poisson en sauce)	Pain Bio Bouquet de légumes et pommes de terre	Petit suisse aromatisé	Dessert pommes-framboises	Poêlée forestière Plateau de fromages et pain aux céréales Salade d'agrumes

* Recette à base de produits locaux (sous réserve d'approvisionnement)

* Recette à base de produits BIO (sous réserve d'approvisionnement)

*Plat à base de porc, bœuf, veau, agneau, mouton ou volailles (*Plat de remplacement).

Le papier utilisé pour l'impression de ce menu est écologique ; l'absence de chlore dans son processus de blanchiment respecte l'eau des rivières et des nappes phréatiques ; le bois dont il est constitué provient de forêts gérées (à chaque coupe effectuée correspond une nouvelle plantation).

FÉVRIER

HORS D'ŒUVRE **PLAT PRINCIPAL** **GARNITURE** **FROMAGE** **DESSERT** **SUGGESTIONS DU SOIR**

Mer. 1	CHANDELEUR					
Jeu. 2	Salade verte et dés de gruyère	Escalope de volaille* (*Tarte aux légumes)	Petits pois		Crêpe et pâte à tartiner	Crème de potimarron Tagliatelles au roquefort Kiwis
Ven. 3	Salade de riz BIO	Beignets de poisson et quartier de citron	Pain Bio Navets et carottes braisés	Cantafrais	Fruit de saison	Salade de haricots rouges et maïs Topinambours Fromage blanc et dés de mangue
Lun. 6	Salade de pommes de terre BIO	Sauté de dinde* sauce Marengo (*Poisson meunière)	Pain Bio Haricots verts BIO	Yaourt nature BIO	Fruit de saison BIO	Salade de boullghour Champignons farcis au boursin Salade de fruits frais
Mar. 7	Duo de choux Endives	Pavé de merlu sauce crème aux herbes	Penne rigate	Cantadou	Flan vanille	Salade d'avocats et crevettes Ravioles gratinées Poire au four
Mer. 8						
Jeu. 9	Céleri rémoulade	Dés de colin sauce curry	Riz	Camembert	Dessert de pommes	Poêlée de légumes et blé Plateau de fromages et pain de seigle Clémentines
Ven. 10	Salade de haricots rouges vinaigrette aux échalotes	Cake salé maison à l'emmental et olives	Poêlée de légumes	Yaourt aromatisé BIO	Ananas frais	Salade de mâche et dés de beaufort Haricots blancs à la tomate Pruneaux au sirop
Lun. 13	VACANCES SCOLAIRES					
Mar. 14	VACANCES SCOLAIRES					
Mer. 15	VACANCES SCOLAIRES					
Jeu. 16	VACANCES SCOLAIRES					
Ven. 17	VACANCES SCOLAIRES					
Lun. 20	VACANCES SCOLAIRES					
Mar. 21	VACANCES SCOLAIRES					
Mer. 22	VACANCES SCOLAIRES					
Jeu. 23	VACANCES SCOLAIRES					
Ven. 24	VACANCES SCOLAIRES					
Lun. 27	Pomelos	Poisson pané frais	Salsifis béchamel	Saint-Paulin	Crème dessert chocolat	Lasagnes aux épinards et ricotta Salade verte Compote de pommes et cannelle
Mar. 28	Salade de lentilles	Bœuf* bourguignon (*Omelette sauce tomate)	Pain Bio Haricots verts persillés	Brie	Fruit de saison	Salade de riz à la féta Chou frisé aux lardons Salade de fruits frais
Mer. 29						
Jeu. 1	VIVE LE CIRQUE					
Ven. 2	Salade verte et pop corn	Hot dog* (*Saucisses végétales)	Quartiers de pommes frites	Fromage blanc	Fraises Tagada	Potage aux vermicelles Gratin de brocolis Kiwi
Ven. 2	Produit découverte Râpé de chou aux raisins secs sauce mayonnaise et ketchup	Pavé de merlu sauce des hortillons	Semoule aux petits légumes	Vache qui rit	Fruit de saison BIO	Papillote de saumon aux poireaux Assiette de fromages et pain aux noix Clémentine