

	Repas végétarien		Epiphanie	
lundi 08 janvier	mardi 09 janvier	mercredi 10 janvier	jeudi 11 janvier	vendredi 12 janvier
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	CAROTTES BIO RAPEES VINAIGRETTE	CRÊPE FROMAGE	VELOUTE DE POTIRON	SALADE DE PÂTES
MACÉDOINE	CHOU ROUGE AUX POMMES			SALADE DE LENTILLES
BOLOGNAISE	CHILI VÉGÉTARIEN BIO	SAUTE DE PORC A LA MOUTARDE	EMINCE DE DINDE À LA TOMATE	FILET DE HOKI MSC SAUCE CITRON
SPAGHETTIS	RIZ BIO	POMMES RISSOLÉES	HARICOTS VERTS BIO	CAROTTES BIO BRAISÉES
BRIE BIO	EMMENTAL BIO	YAOURT NATURE	BUCHE MI CHEVRE	FROMAGE BLANC AROMATISÉ
FRUIT DE SAISON	CRÈME AUX OEUFS DU CHEF BIO	FRUIT DE SAISON BIO	GALETTE DES ROIS	FRUIT DE SAISON BIO
FRUIT DE SAISON	ILE FLOTTANTE			FRUIT DE SAISON BIO

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local












GOÛTERS

Pain au chocolat

Compote

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



lundi 15 janvier	mardi 16 janvier	mercredi 17 janvier	jeudi 18 janvier	vendredi 19 janvier
COLESLAW	TABOULÉ BIO D'HIVER 	CAROTTES BIO RAPEES VINAIGRETTE	Repas végétarien  VELOUTE DE LEGUMES	ENDIVES ET CROUTONS
RADIS BEURRE	SALADE DE PÂTES			SALADE VERTE ET FROMAGE
SAUTÉ DE POULET BBC FORESTIER 	RÔTI DE BOEUF SAUCE BRUNE	CARBONARA DE DINDE	TORTILLA	COLIN MSC AU COURT BOUILLON 
PURÉE DE BUTTERNUT	PETITS POIS BIO & CAROTTES	PENNE	SALADE VERTE	COEUR DE BLÉ BIO 
GOUDA	FROMAGE BLANC BIO NATURE 	CAMEMBERT BIO 	ST PAULIN	KIRI
LIÉGEOIS CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO 
LIÉGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO 		CREME DESSERT PISTACHE	FRUIT DE SAISON BIO 

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

GOÛTERS
Baguette & pâte à tartiner
Yaourt

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Repas végétarien 				
lundi 22 janvier	mardi 23 janvier	mercredi 24 janvier	jeudi 25 janvier	vendredi 26 janvier
SALADE VERTE AU FROMAGE	CAROTTES BIO RAPÉES VINAIGRETTE 	POTAGES DE LÉGUMES	SAUCISSON SEC	SALADE DE RIZ MAIS CIBOULETTE
SALADE VERTE ET CROUTONS	PAMPLEMOUSSE		COUPELLE DE VOLAILLE	SALADE DE HARICOTS ROUGES
CURRY BROCOLIS & POIS CHICHE 	BOURGUIGNON	FILET DE COLIN MSC SAUCE VIERGE 	NUGGET DE VOLAILLE & KETCHUP	RÔTI DE DINDE JUS AUX HERBES
RIZ	POMMES DE TERRE	EPINARDS À LA CRÈME	FRITES	PETITS POIS
MIMOLETTE	TOMME GRISE	PETIT SUISSE NATURE	BRIE BIO	YAOURT NATURE SUCRE
CREME VANILLE	COUPE BANANE BIO CHOCOLAT 	ECLAIR VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO 	GATEAU À L'ANANAS DU CHEF
CREME PRALINÉ	POIRE BIO AU CHOCOLAT 		FRUIT DE SAISON BIO 	

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

GOÛTERS

Baguette & beurre















Yaourt sucré

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.





CHANDELEUR

lundi 29 janvier	mardi 30 janvier	mercredi 31 janvier	jeudi 01 février	vendredi 02 février
SALADE VERTE ET CROUTONS	POTAGE PARMENTIER 	CHOU BLANC BIO POMMES SAUCE FROMAGE BLANC AU CURRY (sauce à part) 	CRÈME DUBARRY BIO	CRÊPE FROMAGE
TARTIFLETTE TRADITIONNELLE (sans viande)	TORTIS BIO BROCOLIS SAUCE FROMAGÈRE 	CORDON BLEU	LASAGNES BOLOGNAISES BIO 	FILET DE HOKI MSC SAUCE CITRON 
-	TORTIS BIO 	PURÉE DE BUTTERNUT	-	BROCOLIS BIO 
YAOURT SUCRÉ BIO 	TOMME BLANCHE	CAMEMBERT BIO 	EMMENTAL	PETIT SUISSE ARÔMATISÉ BIO 
FRUIT DE SAISON BIO 	LIEGEOIS CHOCOLAT	CREME AUX OEUFS DU CHEF	FRUIT DE SAISON BIO 	CREPE AU SUCRE
FRUIT DE SAISON BIO 	LIEGEOIS CHOCOLAT		FRUIT DE SAISON BIO 	

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

GOÛTERS

Croissant

Fromage blanc aromatisé

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



lundi 05 février	mardi 06 février	mercredi 07 février	jeudi 08 février	vendredi 09 février
VELOUTE DE POTIRON	SALADE DE BLÉ BIO SALADE MAIS & POIS CHICHE	SALADE DE POMME DE TERRE BIO FACON GRAND-MERE (OIGNON ROUGE, PERSIL)	POTAGE DE LÉGUMES BIO	SAMOUSSA LÉGUMES
FILET DE MERLU MSC SAUCE CURRY	SAUTÉ DE BOEUF AUX OLIVES	QUICHE AU POULET	LASAGNES CHEVRE EPINARDS BIO	OMELETTE
RIZ AUX LÉGUMES	CAROTTES BIO AUX OIGNONS	SALADE VINAIGRETTE	-	NOUILLES SAUTÉES AUX LÉGUMES
FROMAGE BLANC SUCRÉ	MIMOLETTE	GOUDA	YAOURT NATURE BIO	YAOURT VANILLE BIO
FRUIT DE SAISON BIO	CREME DESSERT CAMEL	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON BIO	ANANAS AU SIROP
FRUIT DE SAISON BIO	CRÈME DESSERT VANILLE		FRUIT DE SAISON BIO	

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

GOÛTERS
Baguette & Barre de chocolat
Compote

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



VACANCES DE FÉVRIER

	MARDI GRAS		Repas végétarien	
lundi 12 février	mardi 13 février	mercredi 14 février	jeudi 15 février	vendredi 16 février
CAROTTES RÂPÉES CHOU ROUGE AUX POMMES	OEUF DUR MAYONNAISE	POTAGE AUX LEGUMES	MOUSSE DE POIS CASSÉ AU FROMAGE BLANC ET CITRON	SALADE FROMAGERE
HAUT DE CUISSE DE POULET	EMINCÉ DE POULET SAUCE TOMATE	CHIPOLATAS AUX HERBES	COUSCOUS ROYAL VÉGÉTARIEN (boulettes & saucisses végétales)	GRATIN DE MACARONI AU SAUMON
PURÉE DE BUTTERNUT	GRATIN DE CHOU FLEUR	LENTILLES HVE	LÉGUMES COUSCOUS BIO ET SEMOULE	MACARONIS
MIMOLETTE	BUCHE MI-CHEVRE	BRIE BIO	CAMEMBERT BIO	YAOURT SUCRE
GATEAU AU YAOURT ET POMMES	BEIGNET CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE BIO	FRUIT DE SAISON BIO

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

GOÛTERS

Baguette + Confiture Jus de fruits	Palmiers Fruit de saison	Baguette + beurre Yaourt nature	Quatre quart à la coupe Lait nature	Baguette + barre de chocolat Petit suisse aromatisé
---------------------------------------	-----------------------------	------------------------------------	--	--

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



VACANCES DE FÉVRIER

Repas végétarien				
lundi 19 février	mardi 20 février	mercredi 21 février	jeudi 22 février	vendredi 23 février
FRIAND AU FROMAGE	CAROTTES RÂPÉES BIO	SALADE DE HARICOTS ROUGES ET MAIS	BOUILLON VERMICELLE	OEUF DUR MAYONNAISE
BOULETTES DE SOJA A LA TOMATE ET BASILIC	SAUTE DE BOEUF A LA MOUTARDE	CROZIFLETTE DINDE	PILON DE POULET	FILET DE HOKI MSC JUS PROVENÇAL
BOULGOUR	HARICOTS VERTS	SALADE VERTE	PURÉE DE LÉGUMES	SEMOULE
PETIT SUISSE NATURE	ST PAULIN	YAOURT NATURE	SAMOS	CAMEMBERT
FRUIT DE SAISON BIO	CRÈME DESSERT VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO	BROWNIE	FRUIT DE SAISON BIO

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

GOÛTERS

Baguette + Beurre	Pain au lait + barre chocolat	Quatre quart	Baguette + pâte à tartiner	Madeleine
Jus de fruits	Fromage blanc sucré	Yaourt aromatisé	Lait nature	Compote

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

