



Scannez et découvrez les menus de votre enfant !

Légende

- Origine France
- Autres Labels
- Animation
- Produits régionaux
- Repas végétarien
- Poissons issus de la Pêche durable MSC
- Agriculture biologique

lundi 02 janv.	mardi 03 janv.	mercredi 04 janv.	jeudi 05 janv.	vendredi 06 janv. <i>Epiphanie</i>
	 Palet végétarien à l'italienne Petit pois carottes Vache picon Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette Boulette de Boeuf sauce aux echalotes Coquillette BIO et emmental râpé BIO Fruit de saison	Tartiflette * Tartiflette au fromage Salade verte Fromage blanc aromatisé Salade de fruits	Potage de légumes verts Emincé de volaille BIO sauce Waterzoï Julienne de légumes Riz camargue IGP Galette des rois à la frangipane
lundi 09 janv.	mardi 10 janv.	mercredi 11 janv.	jeudi 12 janv.	vendredi 13 janv.
Coleslaw Filet de colin MSC sauce Niçoise Ratatouille Semoule BIO Camembert	 Potage aux légumes Sauté de boeuf VBF RAV Label Rouge sauce Thym Haricots vert BIO Blé Fromage blanc BIO et sucre	Aiguillette de poulet aux champignons Poêlée forestière Riz IGP Cantal AOP Compote de fruits Bio	 Crêpe au fromage Parmentier millet BIO Salade verte Fruit de saison Bio	Potage de légumes Cordon bleu Epinard BIO Béchamel Pommes vapeur Yaourt aromatisé
lundi 16 janv.	mardi 17 janv.	mercredi 18 janv.	jeudi 19 janv.	vendredi 20 janv.
 Carottes Râpées Chili sin carne Riz IGP Fruit de saison	Potage Potiron Rôti de dinde sauce crème Gratin chou fleur aux pommes de terre Liégeois au chocolat	Salade verte Mimosa Jambon* sauce tomate Boulette azuki Pommes de terre rissolées Crème dessert	Boulette de boeuf Carottes vichy Mimolette Fruit de saison bio	Choux rouges râpés Filet de colin MSC Sauce aurore Coquillette BIO et emmental râpé Pudding au chocolat
lundi 23 janv.	mardi 24 janv.	mercredi 25 janv.	jeudi 26 janv. <i>Repas Alsacien</i>	vendredi 27 janv.
Crème d'endives Hauts de cuisse de poulet aux épices Légumes couscous Semoule BIO Fruit de saison	 Salade Bicolore Coquillette BIO aux 3 fromages Yaourt aromatisé	Oeuf dur Mayonnaise Marmite de colin MSC Riz Fromage blanc BIO	 Salade de Alsacienne Saucisse de strasbourg* sauce Bibeleskaes Filet de hoki MSC sauce Bibeleskaes Chou choucroute Pomme de terre vapeur Compote pommes mirabelles	Parmentier de boeuf Salade verte Vache qui rit BIO Fruit de saison BIO
lundi 30 janv.	mardi 31 janv.	mercredi 01 févr.	jeudi 02 févr.	vendredi 03 févr.
Carottes râpées vinaigrette Sauté de dinde LABEL ROUGE Sauce crème Légumes pot au feu Mousse au chocolat	Potage de légumes Normandin de veau sauce poivre Haricots verts BIO Pomme de terre Campagnardes Yaourt au sucre de canne BIO	Longe de porc* sauce aux herbes Pané moelleux purée de pois cassés BIO Bûchette de chèvre Fruit de saison BIO	 Curry pois chiche BIO Riz IGP Fromage blanc aux fruits Crêpe au chocolat	Potage légumes Filet de poisson MSC meunière Brocolis à la béchamel Blé Fruit de saison
lundi 06 févr.	mardi 07 févr.	mercredi 08 févr.	jeudi 09 févr.	vendredi 10 févr.
Rôti de porc demi sel* Sauce moutarde Boulette végétarienne Choux de Bruxelles Pommes de terre Edam BIO Fruit de saison	Macédoine mayonnaise Filet de colin MSC aux crevettes Coquillettes BIO et emmental rapé BIO Fruit de saison BIO	 Soupe tomates et croûtons Pizza au fromage Salade verte Yaourt nature	Salade créole Boeuf mode VBF RAV Carottes aux pommes de terre Brassé aux fruits	Coleslaw Saucisse de volaille lentilles BIO à la tomate Cookie maison



Origine France



Autres Labels



Animation



Produits régionaux



Repas végétarien



Poissons issus de la Pêche durable MSC



Agriculture biologique



Scannez et découvrez les menus de votre enfant !

lundi 13 févr.	mardi 14 févr.	mercredi 15 févr.	jeudi 16 févr.	vendredi 17 févr.
Potage Omelette nature BIO Petit pois carottes Petit suisses aromatisé	salade au maïs pizza au fromage Fruit de saison	Potage au chou fleur Sauté de porc * BBC aux pruneaux Palet à l'italienne Purée au lait Tarte aux pommes	Boulette de boeuf Sauce aux oignons Haricots verts BIO Pommes de terre rôties Camembert BIO Crème dessert au chocolat	Carottes râpées vinaigrette Carbonara de saumon sauvage MSC Coquille BIO et emmental râpé Fromage blanc et sucre
lundi 20 févr.	mardi 21 févr.	mercredi 22 févr.	jeudi 23 févr.	vendredi 24 févr.
Carottes râpées vinaigrette Fricassée de Volaille BIO aux champignons Pommes de terre rissolées Yaourt aromatisé	Potage Sauté de boeuf RAV VBF Poêlée de légumes Méridionale Beignet	Boulettes végétales aux épices Légumes couscous Semoule BIO Vache qui rit BIO Fruit de saison	Chou fleur sauce cocktail Lasagne aux légumes Salade verte Fromage blanc sucré	Salade d'endives Chipolatas * Label rouge Sauce au thym Pané moelleux sauce au thym Purée au lait Crème de dessert au chocolat

* Menu avec porc

