











lundi 04 janv Salade César Rôti de Veau, Beurre Marchand de Vin Courgettes  Tomme de Savoie  Brioche des Rois	mardi 05 janv Salade Niçoise Fallafels à la Libanaise Semoule au Thé  Mimolette Banane 	jeudi 07 janv Potage de Légumes Épaule d'Agneau à la Sarriette Haricots Blancs Petits Suisses aux Fruits  Soupe de Fruits aux Epices	vendredi 08 janv Carottes Râpées  Filet de Poisson, Sauce Dugléré  Fondue de Poireaux  Gâteau Basque
lundi 11 janv Choux Rouge, Pomme Verte et Noix Sauté de Porc aux Quatre Épices  Lentilles Vertes  Buche de Chèvre Abricots au Sirop	mardi 12 janv Macédoine de Légumes Tarte Provençale Mesclun  Fromage Frais aux Myrtilles	jeudi 14 janv Velouté de Champignons Sauté de Canard Cumberland Choux Fleur  Buche du Pilat Tarte Pommes Rhubarbes	vendredi 15 janv Betteraves Rouges et Pruneaux  Effiloché de Saumon  Pennes  Saint Nectaire  Mandarine 
lundi 18 janv Haricots Verts  Tartiflette Pommes Vapeur Choix du Berger  Poire 	mardi 19 janv Brocolis et Tomates Flamiche Picarde Mesclun  Brie Far Breton	jeudi 21 janv Potage Campagnard Pot au Feu des Familles Légumes Pot au Feu Emmenthal Salade de Fruits	vendredi 22 janv Salade du Pirée Mousse de Poisson, Crème de Ciboulette  Blé à la Provençale  Creme Dessert Vanille
lundi 25 janv Salade de Radis Croquants Aoxa de Veau Petits Légumes de Méditerranée Abondance  Bavarois aux Fruits Rouges	mardi 26 janv Crème Dubarry Chili Sin Carne Riz Créole  Mimolette Salade d'Orange à la Bergamote	jeudi 28 janv Salade de Courgette, Pignons de Pin Navarin d'Agneau Printanier Macaronis  Petits Suisses  Kiwi 	vendredi 29 janv Tartare de Tomates et Chevre Frais  Filet de Poisson Meunière, Citron Frais  Haricots Beurre Tropicienne



Ces menus, proposés par Thierry Lavallée, Chef de Cuisine, sont basés sur le plan alimentaire fourni par le service Diététique en conformité avec le Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Toutes les viandes bovines proposées dans nos menus sont issues de bovins nés, élevés et abattus en Union Européenne
 Les propositions peuvent être modifiées en fonction des opportunités de la Saison.

