

lundi 03 janv	mardi 04 janv	jeudi 06 janv	vendredi 07 janv
Concombres à la Grecque	Betteraves Rouges et Pruneaux 	Carottes Râpées, Vinaigrette d'Agrumes	Terrine de Légumes
Gigot d'Agneau au Thym	Tajine de Légumes au Miel et Epices Douces	Poulet Rôti	Filet de Poisson à la Thaïlandaise 
Crozets au Sarazin	Légumes du Soleil	Petits Pois Carottes 	Riz Thai
Saint Marcellin 	Yaourt Nature 	Tomme Blanche	Tomme de Savoie 
Tarte aux Pommes 	Brioche des Rois 	Tarte aux Myrtilles	Soupe de Fruits aux Epices
lundi 10 janv	mardi 11 janv	jeudi 13 janv	vendredi 14 janv
Choux Fleur en Salade 	Coleslow	Pizza	Salade de l'Alleutier
Tomates Farcies Charcutiere	Quiche Loraine	Pot au Feu des Familles	Effiloché de Saumon à l'Aneth 
Riz Créole 	Mesclun 	Légumes Pot au Feu	Pennes 
Cantal 	Brie 	Abondance 	Ile Flottante
Banane 	Mille Feuille	Salade d'Orange à la Bergamote	
lundi 17 janv	mardi 18 janv	jeudi 20 janv	vendredi 21 janv
Salade Verte, Vinaigrette Balsamique 	Macédoine de Légumes	Tomates Mozzarella	Salade Courgette et Pignons de Pin
Fricassée de Veau au Romarin	Bolognaise Végétarienne	Parmentier d'Agneau	Filet de Poisson Façon Bouillabaisse 
Haricots Verts 	Sphagettis 	Mesclun 	Fenouil
Comté 	Edam 	Petits Suisses	Brownies
Tarte au Chocolat	Salade de Fruits	Banane 	
lundi 24 janv	mardi 25 janv	jeudi 27 janv	vendredi 28 janv
Choux Rouge, Pomme Verte et Noix	Terrine de Légumes	Carottes Râpées, Mais et Germes de Soja	Ratatouille Servie Froide
Épaulé d'Agneau Confite	Chili Sin Carne	Cordon de Bleu de Volaille, Sauce Parmesan	Filet de Poisson, Sauce Dieppoise 
Pommes Persillées	Légumes du Soleil	Épinards au Beurre 	Blé Nature 
Camembert	Petits Suisses aux Fruits 	Croute Noire	Edam
Far Breton		Crêpes au Sucre	Mandarine 



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.

