

				Epiphanie
lundi 06 janvier	mardi 07 janvier	mercredi 08 janvier	jeudi 09 janvier	vendredi 10 janvier
Taboulé à la semoule bio	Potage carotte-patate douce	Salade de haricots verts CE2 et thon	Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	Betteraves bio vinaigrette
Poisson pané MSC et citron	Raviolis	Saucisse de Strasbourg et ketchup	Roti issu de porc LR sauce dijonnaise	Emincé de volaille au curry
Chou fleur CE2 béchamel	De légumes	Gratin de pommes de terre	Pomme noisette	Printanière de légumes CE2
Camembert bio	Petit Trôo de la laiterie de Montoire (local)	Vache qui rit bio	Gouda bio	Petit Moulé
Clémentine GlobalG.A.P.	Pomme HVE	Compote pomme fraise	Flan nappé caramel	Galette des rois

				Ambiance montagnarde
lundi 13 janvier	mardi 14 janvier	mercredi 15 janvier	jeudi 16 janvier	vendredi 17 janvier
Crêpe au fromage	Céleri bio rémoulade	Chou blanc local vinaigrette à la ciboulette	Salade de pâtes bio aux œufs durs et tomates	Salade verte vinaigrette à l'échalote
Sauté de boeuf local	Nuggets de blé et citron	Boulettes de volaille sauce aux épices kebab	Colombo de colin MSC	Tartiflette
aux carottes CE2	Purée de pommes de terre	Lentilles bio au jus	Brocolis CE2 persillé	au fromage à raclette
Vache picon	Carré de Ligueil	Petit beurre	Pont l'évêque AOP	Fromage blanc local de la laiterie de Montoire
Poire HVE	Mousse au chocolat au lait	Crème dessert vanille	Kiwi	et confiture de myrtilles

lundi 20 janvier	mardi 21 janvier	mercredi 22 janvier	jeudi 23 janvier	vendredi 24 janvier
Potage potiron	Rillettes et cornichon	Macédoine de légumes CE2 mayonnaise	Salade verte aux croutons	Céleri bio rémoulade
Sauce bolognaise au soja bio	Poisson meunière MSC et ketchup	Haché au veau à l'italienne	Sauté de dinde BBC aux olives et au citron	Rôti issu de porc LR sauce au thym
Tortis bio locales	Bâtonnets de carottes CE2 au beurre	Ratatouille	Purée de chou fleur CE2	Haricots verts CE2 persillés
Emmental râpé bio	Camembert bio	Tommette de Montagne Puy Laveze locale	Chanteneige bio	Crème anglaise
Clémentine GlobalG.A.P.	Yaourt aromatisé	Semoule au lait (au lait local)	Banane bio	Gâteau au chocolat maison

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Pour en savoir plus sur nos menus, FLASHEZ CE QR CODE :



Les marqueurs Qualité de votre menu Egalim en détails

Origine de toutes nos viandes : FRANCE

Produit local

Produit bio

Produit labellisé

AOP = Appellation d'Origine Protégée

BBC = Bleu Blanc Cœur

CE2 = Certification Environnementale niveau 2

GlobalG.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles

HVE = Haute Valeur Environnementale

IGP = Indication Géographique Protégée

LR = Label Rouge

MEA = Mieux Etre Animal

MSC = label de pêche responsable



				Chandeleur
lundi 27 janvier	mardi 28 janvier	mercredi 29 janvier	jeudi 30 janvier	vendredi 31 janvier
Salade de pommes de terre aux cornichons	Chou rouge et croûtons	Nems de légumes	Potage Dubarry	Carottes bio et panais râpés vinaigrette
Boulettes au boeuf bio sauce tomate	Curry de patate douce	Sauté de porc BBC au caramel	Haut de cuisse de poulet	poisson pané MSC et citron
Petits pois et carottes CE2 au jus	Riz créole	Coquillettes bio	Frites et ketchup	Epinards en branches CE2 à la béchamel
Yaourt nature sucré	Buche de chèvre locale	Petit Trôo local de la laiterie de Montoire	Brie	Cantal jeune AOP
Pomme HVE	Kiwi	Œufs au lait maison	Compote de pommes HVE	Crêpe au sucre

				Amérique du Sud
lundi 03 février	mardi 04 février	mercredi 05 février	jeudi 06 février	vendredi 07 février
Céleri bio rémoulade	Betteraves bio vinaigrette balsamique	Friand au fromage	Macédoine de légumes CE2 vinaigrette au fromage blanc	Chips tortillas et crème au guacamole
Colin MSC sauce homardine	Colombo de pois chiches	Aiguillettes de poulet sauce basquaise	Saucisse fumée	Emincé de poulet aux épices mexicaines
Carottes CE2 persillées	Semoule bio	Haricots beurre CE2	Lentilles bio au jus	Riz à la tomate, poivrons et paprika
Camembert bio	Vache qui rit bio	Madeleine	Mimolette bio	Churros
Flan nappé caramel	Banane bio	Milkshake au chocolat	Clémentine GlobalG.A.P.	Crème dessert chocolat

lundi 10 février	mardi 11 février	mercredi 12 février	jeudi 13 février	vendredi 14 février
Saucisson à l'ail	Salade de pommes de terre ravigotées	Chou blanc vinaigrette	Potage de courge fromage ail et fines herbes	Salade de pâtes bio au pesto rouge
Colin MSC sauce citron	Roti issu de porc LR sauce moutarde	Tortis	Gratin de pommes de terre	Cordon bleu
Purée de brocolis	Carottes CE2 persillées	à la bolognaise	au chou fleur CE2 et fromage à raclette	Petits pois CE2 cuisinés
Carré de ligueuil	Verre de lait bio	Petit moulé	Yaourt nature sucré	Emmental
Compote de pommes poires bio	Gâteau au yaourt maison	Orange GlobalG.A.P.	Banane bio	Clémentine GlobalG.A.P.

lundi 17 février	mardi 18 février	mercredi 19 février	jeudi 20 février	vendredi 21 février
Quiche lorraine	Betteraves bio et locales vinaigrette balsamique	Carottes râpées bio	Salade de blé bio carnaval	Potage de légumes
Boulettes au boeuf au paprika	Dahl de lentilles bio	Moules sauce marinière	Roti de dinde sauce tomate	Sauté de porc BBC aux oignons
Haricots verts CE2 persillés	Riz créole	Frites	Chou fleur CE2 persillé	Purée de potiron
Bûche de lait mélangé	Vache qui rit	Brie	Yaourt nature sucré	Saint Nectaire AOP
Orange GlobalG.A.P.	Compote de pommes HVE	Mousse au chocolat	Pomme HVE	Riz au lait maison

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Pour en savoir plus sur nos menus, FLASHEZ CE QR CODE :



Les marqueurs Qualité de votre menu Egalim en détails

Origine de toutes nos viandes : FRANCE

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur
CE2 = Certification Environnementale niveau 2

GlobalG.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles
HVE = Haute Valeur Environnementale
IGP = Indication Géographique Protégée
LR = Label Rouge
MEA = Mieux Etre Animal
MSC = label de pêche responsable