

	LUNDI 02 Janvier	MARDI 03 Janvier	MERCREDI 04 Janvier	JEUDI 05 Janvier	VENDREDI 06 Janvier
Entrée	Betteraves vinaigrette	Coleslaw	Croisillon dubarry	Salade verte	Salade d'endives
Plat principal	Haut de cuisse de poulet sauce curry	Lasagnes (plat complet)	Filet de lieu au bouillon	Rôti de veau au jus	Tartiflette
	Egréné végétal sauce curry	Lasagnes aux légumes (plat complet)	Omelette fines herbes	Galettes de pois chiches poivron cumin	Tartiflette végétarienne (brocolis, champignons)
Accompagnement	Blé		Poireaux à la crème	Poêlée champêtre	
Produit laitier	Fromage blanc	Fromage	Yaourt	Fromage	(fromage tartiflette)
Dessert	Fruit	Compote de poire (indiv)	Fruit	Galette des rois	Liégeois de fruits
	LUNDI 09 Janvier	MARDI 10 Janvier	MERCREDI 11 Janvier	JEUDI 12 Janvier	VENDREDI 13 Janvier
Entrée	Macédoine mayonnaise	Pamplemousse rose + sucre	Mâche	Terrine de légumes	Feuilleté au fromage
Plat principal	Boulettes à l'agneau	Filet de merlu beurre blanc	Filet de poulet à l'ancienne	Rôti de bœuf au jus	Omelette
	Pavé soja-quinoa au jus	Croq au fromage	Flageolets à la crème	Galette de haricots rouges au jus	
Accompagnement	Semoule	Chou-fleur persillé	Carottes sautées	Riz	Epinards aux croûtons
Produit laitier	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage blanc	Yaourt
Dessert	Fruit	Eclair chocolat	Galette des rois	Fruit	Fruit
	LUNDI 16 Janvier	MARDI 17 Janvier	MERCREDI 18 Janvier	JEUDI 19 Janvier	20/01 Menu Asiatique
Entrée	Salade de pois chiches	Pizza	Endive au bleu	Betteraves vinaigrette	Salade verte et germe de soja
Plat principal	Blanquette de poisson	Rôti de dinde aux herbes	Sauté de veau marengo	Primavera (brocolis, carottes, oignons, petit pois)	Nem aux légumes
	Blanquette de tofu	Nuggets de blé	Boulettes de haricots verts -flageolet au jus		
Accompagnement	Brocolis	Salsifis béchamel	Polenta	Tagliatelles	Riz cantonnais
Produit laitier	Fromage	Fromage	(fromage bleu)	Fromage	Yaourt
Dessert	Fruit	Salade de fruits	Crème dessert caramel	Fruit	Litchis et fruits au sirop
	LUNDI 23 Janvier	MARDI 24 Janvier	MERCREDI 25 Janvier	JEUDI 26 Janvier	VENDREDI 27 Janvier
Entrée	Salade de P.D.T	Tarte au fromage	Carottes râpées	Salade iceberg	Céleri rémoulade
Plat principal	Poulet basquaise	Haché de veau	Rôti de porc au jus	Poisson pané et citron	Pot-au-feu au bœuf braisé
	Steak de soja tomate/basilic au jus	Yummy falafels	Cromesquis tartare	Stick de blé pois pané au citron	Pot-au-feu au gruyère
Accompagnement	Blettes persillées	Purée de potiron	Riz	Lentilles à la dijonnaise	Légumes du pot au feu
Produit laitier	Fromage blanc	Fromage	Petit suisse	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Fruit	Cocktail de fruits au sirop	Abricots au sirop	Tarte aux pommes

Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement - Les légumes frais sont préparés à la légumerie, le pain est issu de l'agriculture biologique

	Menu végétarien		Viande de porc française		Viande d'origine française		Soja garanti sans OGM
	Produits issus de l'agriculture biologique		Viande bovine française		Viande origine U.E		Sans sucre
	Productions locales (Auvergne-Rhône-Alpes)		Volaille d'origine française		Viande de Porc		
	IMSC Pêche raisonnée		Soja issu de production française		Haute qualité environnementale		

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (règlement dit INCO) les plats sont susceptibles de contenir les allergènes énumérés ci-dessous : arachide, crustacés, fruits à coque, gluten, lait, mollusques, oeufs, poisson, soja, sésame, lupin, céleri, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites. Tout enfant souffrant d'allergie doit être déclaré au médecin scolaire afin de mettre en place un P.A.I (Projet d'Accueil Individualisé).



