



Menu des écoles Secteur "liaison chaude"

: Viande charolaise

: Local

: Produit de la mer durable

: Label Rouge

: Appellation d'Origine Protégée

: Origine Géographique Protégée

: Issu de l'agriculture biologique

: Aide UE lait à l'école

: Aide UE fruit à l'école

(Allergène) : Allergène



Du 5 au 9 janvier

Lundi

100%
végétarien

Soupe de poireaux et brocolis

Torchiettis fermières et sauce fromage (*Gluten, Lait*)

Fromage blanc BIO (Lait)

Sucre de canne BIO

Poire BIO

Purée de pommes (*Gluten, Lupin*)

Palets pur beurre (*Lait, Oeuf, Gluten*)

Lait BIO (Lait)

Mercredi

Carottes râpées et radis citronnés
vinaigrette huile olive BIO
(*Moutarde, Sulfites*)

Plat avec poisson: Filet de hoki sauce
crème citron (*Gluten, Poisson, Lait*)

Plat végétarien : Boulettes de pois chiche
sauce crème BIO (*Gluten, Lait*)

Purée de pommes de terre et potiron (*Lait*)

Yaourt brassé vanille (*Lait*)

Purée pommes poires BIO

Petit-suisse sucré (*Lait*)

Clémentine BIO

Pain au lait BIO (*Lait, Gluten, Oeuf*)

Jeudi

Endives croustons vinaigrette moutarde
(*Sulfites, Moutarde*)

Plat avec viande : Sauté de bœuf sauce
échalottes (*Gluten*)
Chou-fleur béchamel (*Lait*)

Plat végétarien : Clafoutis de chou-fleur
(*Oeufs, Lait*)

Salade verte en accompagnement

Emmental BIO (Lait)

Mousse au chocolat (*Lait*)

Baguette BIO (*Gluten, Lupin*), pâte à tartiner
noisette (*Lait, Fruit à coque*)

Lait BIO (Lait)



Mardi

Galette
des rois

Salade vitaminée : salade verte et segments
d'orange

Vinaigrette huile d'olive BIO (*Moutarde, Sulfites*)

Plat avec viande : Cuisse de poulet fermier à la
basquaise

Plat végétarien : Nuggets de blé (*Gluten*)

Haricots verts à l'ail

Saint-Paulin BIO (Lait)

Galette des rois (*Gluten, Lait, Oeuf, Fruit à coque*)

Yaourt brassé vanille (*Lait*)

Pomme BIO

Baguette BIO (*Lupin, Gluten*), Miel

Vendredi

100%
végétarien

Betteraves BIO Feta, Vinaigrette moutarde
(*Lait, Moutarde, Sulfites*)

Parmentier de pois cassés (*Lait*)

Brie fermier BIO (Lait)

Banane BIO

Fromage blanc BIO (Lait), Sucre dose

Baguette BIO (*Gluten, Lupin*)

Confiture de myrtilles

Jus d'orange pur jus



: Viande charolaise

: Local

: Produit de la mer durable

: Label Rouge

: Appellation d'Origine Protégée

: Origine Géographique Protégée

: Issu de l'agriculture biologique

: Aide UE lait à l'école

: Aide UE fruit à l'école

(Allergène) : Allergène

Menu des écoles Secteur "liaison chaude"



Du 12 au 16 janvier

100%
végétarien

Lundi

Oeuf dur BIO mayonnaise
(Oeuf, Moutarde)

Couscous BIO pois chiche
(Gluten)

Verrine de fromage blanc BIO
Avec arôme fleur d'oranger
et amandes éfilées (Lait, Fruit à coque)

Orange BIO

Fromage type vache qui rit BIO (Lait)
Baguette BIO (Lupin, Gluten)
Purée pommes poires BIO

Mardi

Velouté butternut potiron lait de coco
et dés de mimolette (Lait)

Plat avec poisson : Brandade de poisson
(Poisson, Lait)

Plat végétarien : Parmentier de lentilles
(Lait)

Salade verte en accompagnement

Douceur ardéchoise BIO (Lait)

Kaki

Clémentine BIO
Boudoirs (Gluten, Oeufs, Lait)
Lait BIO (Lait)

Jeudi

Coleslaw (Oeuf, Lait, Moutarde)

Plat avec poisson : Filet de lieu sauce citron
safranée (Gluten, Poisson)

Plat végétarien : Boulettes de pois chiche BIO

Boullgour (Gluten), Ratatouille

Tomme de brebis BIO (Lait)

Clafoutis aux pommes (Gluten, Lait, Oeuf)

Baguette BIO (Gluten, Lupin)
Chocolat bâton (Soja, Lait)
Lait BIO (Lait)
Purée pomme cassis fraise BIO

Vendredi

Tartine mozzarella pesto (Gluten, Lait)

Plat avec viande : Sauté de veau sauce
provençale (Gluten)

Plat végétarien : Galette de boulgour,
épeautre et légumes

Poelée de légumes BIO

Yaourt nature fermier BIO (Lait)
Sucre pure canne BIO
Banane BIO

Petit-suisse nature (Lait), Sucre
Cake au citron BIO (Gluten, Oeufs, Lait)
Jus de pommes BIO

Mercredi

100%
végétarien

Mâche, betterave BIO et dés de feta (Lait)

Vinaigrette BIO (Moutarde, Sulfites)

Riz cantonnais (Oeuf, Soja)

Yaourt fermier bicouche abricot BIO (Lait)

Compote de pommes BIO

Poire BIO
Quatre quart (Gluten, Lait, Oeuf)
Lait BIO (Lait)



: Viande charolaise

: Local

: Produit de la mer durable

: Label Rouge

: Appellation d'Origine Protégée

: Origine Géographique Protégée

: Issu de l'agriculture biologique

: Aide UE lait à l'école

: Aide UE fruit à l'école

(Allergène) : Allergène

Menu des écoles Secteur "liaison chaude"



Du 19 au 23 janvier

100%
végétarien

Lundi

Salade batavia, cerfeuil
Vinaigrette balsamique BIO (Moutarde,
Sulfites)

Tartiflette (Lait)

Yaourt nature fermier BIO bicouche fraise
(Lait)

Purée de pommes myrtilles BIO

Poire BIO

Madeleine BIO (Gluten, Oeuf)

Lait BIO (Lait)

Mardi

Pâté de campagne (Gluten) ou
Houmous de petit-pois

Plat avec poisson: Merlu au lait de coco
(Gluten, Poisson, Lait)

Plat végétarien: Nuggets de blé (Gluten)

Haricots verts à l'ail
Pâtes conchiglie (Gluten)

Cantal BIO (Lait)
Orange BIO

Fromage à tartiner mousseux nature (Lait)
Purée de pomme pêche BIO
Baguette BIO (Lupin, Gluten)

Vendredi

Taboulé BIO (Gluten)

Plat avec viande: Sauté d'agneau aux
abricots secs (Gluten)

Plat végétarien: Fondant au fromage de
brebis BIO (Lait, Gluten, Oeuf)

Brunoise de légumes

Comté BIO (Lait)
Pomme BIO

Yaourt nature fermier BIO (Lait), Sucre dose
Purée de pommes
Baguette BIO (Gluten, Lupin)
Pâte à tartiner noisette (Lait, Fruit à coque)

Mercredi

Salade de chou rouge BIO sauce yaourt
(Lait, Moutarde, Sulfite)

Plat avec viande: Rôti de dinde sauce
thym (Gluten)

Plat végétarien: Omelette fromage BIO (Oeuf, Lait)

Pommes dauphine (Gluten), Carottes rôties BIO

Fromage à tartiner ail et fines herbes (Lait)

Purée pomme poire BIO

Yaourt brassé saveur abricot BIO (Lait)

Banane BIO

Pain au lait BIO (Lait, Gluten)

Jeudi

Velouté courgette (Lait)

Chili sin carne avec haricots BIO

Riz BIO (Gluten)

Fromage blanc BIO (Lait)

Topping chocolat (Soja, Lait)

Banane BIO

Poire BIO
Baguette BIO (Gluten, Lupin)
Confiture d'abricot BIO
Lait BIO (Lait)



Menu des écoles Secteur "liaison chaude"

: Viande charolaise

: Local

: Produit de la mer durable

: Label Rouge

: Appellation d'Origine Protégée

: Origine Géographique Protégée

: Issu de l'agriculture biologique

: Aide UE lait à l'école

: Aide UE fruit à l'école

(Allergène) : Allergène



Mercredi

Salade de mâche croutons (*Gluten, Lait*)
Vinaigrette balsamique BIO (*Moutarde, Sulfites*)

Plat avec viande : Sauté de veau sauce
blanquette (*Lait, Gluten*)

Plat végétarien: Risotto façon forestière avec
pois chiche (*Lait*)

Riz BIO (*Gluten*)
Emmental BIO (*Lait*)
Kaki

Fromage type vache qui rit BIO (*Lait*)
Baguette BIO (*Gluten, Lupin*)
Jus orange pur jus

Du 26 au 30 janvier

100%
végétarien

Lundi

Betterave BIO oeuf BIO mimosa (*Oeuf*)
(*Lait, Moutarde, Sulfites*)

Gratin macaroni épinard mozzarella
cheddar (*Lait, Gluten*)

Yaourt brassé BIO citron (*Lait*)

Kiwi BIO

Yaourt nature à la grecque (*Lait*), Sucre dose
Pomme BIO
Petit-beurre (*Gluten, Oeuf, Lait*)

Jeudi

Céleri rémoulade BIO (*Oeuf, Céleri,*
Moutarde, Sulfites)

Plat végétarien: Omelette BIO sauce
champignon (*Gluten, Oeuf, Lait*)

Plat avec viande : Emincé de dinde
sauce champignons (*Gluten*)

Poêlée de légumes variés BIO

Yaourt crème de marron fermier BIO
(*Lait*)

Cake poire chocolat (*Gluten, Oeuf, Lait*)

Yaourt fermier nature BIO (*Lait*), Sucre
dose
Banane BIO
Madeleine BIO (*Gluten, Oeuf*)

Mardi

Carottes râpées BIO citronnées
(*Moutarde, Sulfite*)

Plat végétarien: Falafels sauce crème
(*Lait*)

Plat avec poisson : Filet de saumon
crème aneth (*Poisson, Lait*)

Purée de pommes de terre BIO
(*Gluten*)

Fromage type carré frais (*Lait*)
Compote BIO et son crumble
(*Gluten, Lait, Fruit à coque*)

Clémentine BIO
P'tit moelleux marbré (*Lait, Gluten, Oeuf,*
Soja)
Lait BIO (*Lait*)

100%
végétarien

Vendredi

Velouté carotte BIO cumin (*Lait*)

Pizza veggi (*Gluten, Lait*)

Salade verte accompagnement

Brie fermier BIO (*Lait*)

Salade de fruits frais BIO : Bananes,
Oranges, Pommes

Purée de pomme pêche BIO
Baguette BIO (*Lupin, Gluten*)
Confiture de myrtille
Lait BIO (*Lait*)