

| | LUNDI 3 JANVIER | MARDI 4 JANVIER | MERCREDI 5 JANVIER | JEUDI 6 JANVIER | VENDREDI 7 JANVIER |
|------------------------|-------------------------------------|----------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------|
| Entrées | Pamplemousse rose | Céleri rémoulade | Feuilleté au fromage | Salade iceberg | Betteraves vinaigrette |
| Plat principal | Lasagnes (plat complet) | Filet de poulet aux champignons | Filet de hoki au bouillon | Sauté de veau | Tartiflette P |
| | Lasagnes légumes (plat complet) | Galette de lentilles au jus | Steak de soja nature | Flageolets aux 4-épices | Tartiflette végétarienne |
| Accompagnement | | Semoule | Poireaux à la crème | Carottes sautées | P.D.T |
| Produit laitier | Fromage | Fromage | Yaourt | Fromage | (Fromage tartiflette) |
| Dessert | Liégeois de fruits | Compote de poire | Fruit | Galette des rois | Fruit |
| | LUNDI 10 JANVIER | MARDI 11 JANVIER | MERCREDI 12 JANVIER | JEUDI 13 JANVIER | VENDREDI 14 JANVIER |
| Entrées | Endives en salade | Mâche | Coleslaw | Macédoine mayonnaise | Pizza |
| Plat principal | Boulettes de bœuf | Filet de merlu sauce catalane | Gigot d'agneau | Emincé de porc sauce moutarde P | Œufs durs sauce aurore |
| | Boulettes de pois chiches | Croq blé/pois au fromage | Steak de soja à l'indienne | Emincé de blé sauce moutarde | |
| Accompagnement | Salsifis béchamel | Chou-fleur persillé | Haricots blancs à la crème | Riz | Poêlée champêtre |
| Produit laitier | Fromage | Fromage | Fromage | Petit suisse | Fromage |
| Dessert | Flan caramel | Tarte aux poires bourdaloue | Galette des rois | Fruit | Fruit |
| | LUNDI 17 JANVIER | MARDI 18 JANVIER | MERCREDI 19 JANVIER | JEUDI 20 JANVIER | VENDREDI 21 JANVIER MENU ASIATIQUE |
| Entrées | Salade de pommes de terre | Saucisson P Crêpe au fromage | Salade verte | Endives et œuf dur vinaigrette | Chou chinois au sésame |
| Plat principal | Blanquette de poisson | Escalope de dinde au curry | Rôti de veau aux herbes | Steak haché | Nems au poulet |
| | Blanquette de tofu | Falafels feve/menthe | Poêlée de céréales et légumineuses | Galette de haricots rouges au jus | Nems aux légumes |
| Accompagnement | Brocolis | Blettes persillées | Polenta | Coquillettes | Riz cantonais |
| Produit laitier | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage blanc |
| Dessert | Fruit | Fruit | Crème dessert chocolat | Compote de pomme | Litchis et fruits au sirop |
| | LUNDI 24 JANVIER | MARDI 25 JANVIER | MERCREDI 26 JANVIER | JEUDI 27 JANVIER | VENDREDI 28 JANVIER |
| Entrées | Salade mélangée | Tarte aux poireaux | Carottes râpées | Taboulé | Salade Iceberg |
| Plat principal | Haut de cuisse de poulet provençale | Haché de veau | Jambon blanc P | Poisson pané et citron | Pot-au-feu |
| | Steak végétarien au jus | Quenelles en sauce | Omelette | Stick riz/haricot pané | Pot-au-feu au gruyère |
| Accompagnement | P.D.T vapeur | Purée de brocoli | Tortis | Epinars à la crème | Légumes du pot au feu |
| Produit laitier | Yaourt | Fromage | Fromage blanc | Fromage à la coupe | Fromage |
| Dessert | Compote de fruits | Fruit | Cocktail de fruits au sirop | Fruit | Crème dessert vanille |

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

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, œufs, 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).

