

	LUNDI 31 JANVIER	MARDI 1 FÉVRIER REPAS CRÊPES	MERCREDI 2 FÉVRIER	JEUDI 3 FÉVRIER	VENDREDI 4 FÉVRIER
Entrées	Endives en salade	Salade verte	Salade de pois chiches	Chou-fleur vinaigrette	Coleslaw
Plat principal	Carbonara au saumon	Crêpe au fromage	Navarin d'agneau	Filet de lieu aux crevettes	Rôti de porc au jus
	Primavera		Yummy falafels au jus	Steak de haricots/flageolets au jus	Galette de tofu/épinards /fromage au jus
Accompagnement	Tagliatelles	Carottes vichy	Poêlée villageoise	Boulgour	Riz
Produit laitier	Fromage	Yaourt	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Mosaïque de fruits	Crêpe au chocolat	Fruit	Fruit	Ananas au sirop
	LUNDI 7 FÉVRIER	MARDI 8 FÉVRIER	MERCREDI 9 FÉVRIER	JEUDI 10 FÉVRIER	VENDREDI 11 FÉVRIER
Entrées	Mâche	Betteraves fines herbes	Céleri rémoulade	Carottes râpées	Pâté de campagne
Plat principal	Chipolatas	Filet de hoki sauce citron	Rôti de veau au jus	Œufs durs	Croissillon dubarry
	Knack de blé	Cromesquis au chèvre	Finger de soja aux 3 graines		Emincé de dinde au paprika
Accompagnement	Lentilles	Purée	Choux de Bruxelles et PDT Bechamel	Epinards aux croûtons	Emincé de blé au paprika
Produit laitier	Fromage blanc	Fromage	Fromage	Fromage bleu	Purée de potiron
Dessert	Onctueux à l'abricot	Fruit	Tarte aux pommes	Crème dessert vanille	Fromage
VACANCES	LUNDI 14 FÉVRIER	MARDI 15 FÉVRIER	MERCREDI 16 FÉVRIER	JEUDI 17 FÉVRIER	VENDREDI 18 FÉVRIER
Entrées	Pamplemousse rose	Salade iceberg	Poireaux vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Quiche au fromage
Plat principal	Haut de cuisse de poulet rôti	Sauté de porc forestier	Filet de merlu sauce ciboulette	Chili con carné	Sauté de veau aux olives
	Pavé de soja/boulgour	Burger végétarien	Samoussa aux légumes	Chili sin carné	Galette de pois chiches
Accompagnement	Navet et P.D.T à la crème	Pommes de terre vapeur	Coudes rayés	Riz	Blettes persillées
Produit laitier	Crème anglaise	Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt
Dessert	Brownie	Liégeois de fruits	Fruit	Fruit	Fruit
VACANCES	LUNDI 21 FÉVRIER	MARDI 22 FÉVRIER	MERCREDI 23 FÉVRIER	JEUDI 24 FÉVRIER	VENDREDI 25 FÉVRIER
Entrées	Chou rouge râpé	Haricots verts en salade	Salade verte	Pizza	Radis beurre
Plat principal	Tortelloni au bœuf	Filet de colin dieppoise	Escalope de poulet au jus	Gigot d'agneau au jus	Omelette
	Tortelloni quinoa/spinaci	Steak de soja/petits légumes	Nuggets de blé	Quenelles en sauce	
Accompagnement		Blé	Endives béchamel	Duo de carottes	Haricots blancs à la tomate
Produit laitier	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage blanc
Dessert	Poire au sirop	Fruit	Crème brûlée	Fruit	Compote de fruits

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
Produits issus de l'agriculture biologique
Productions locales (Auvergne-Rhône-Alpes)



IMSC Pêche raisonnée



Viande de porc française
Viande bovine française
Volaille d'origine française
Viande d'origine française



Viande origine U.E.
Viande origine U.E.
Viande de Porc



Soja issu de production française
Soja garanti sans OGM
Sans sucre

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).

