

	LUNDI 30 Janvier	MARDI 31 Janvier REPAS CREPE	MERCREDI 01 Février	JEUDI 02 Février	VENDREDI 03 Février
Entrée	Chou-fleur vinaigrette	Salade mélangée	Salade de pâtes	Endives en salade	Coleslaw
Plat principal	Sauté de veau aux herbes	Crêpe au fromage	Fricassée de poulet	Filet de colin dieppoise	Rôti de porc au jus P
	Steak de soja nature au jus V		Emincé de blé à la crème V	Galette de betteraves-cèpes-lentilles au jus V	Poêlée de quinoa et légumes (plat complet) V
Accompagnement	Semoule	Carottes vichy	Navets et carottes persillés	Poêlée maraîchère	Riz
Produit laitier	Fromage	Yaourt	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Crêpe au chocolat	Fruit	Crème dessert pralinée	Pêches au sirop
	LUNDI 06 Février	MARDI 07 Février	MERCREDI 08 Février	JEUDI 09 Février	VENDREDI 10 Février
Entrée	Betteraves vinaigrette	Mâche	Chou rouge émincé	Carottes râpées	Pâté croûte+cornichons P Tarte aux légumes V
Plat principal	Saucisse P	Filet de merlu à l'indienne	Rôti de bœuf	Mijotée de lentilles sauce paprika	Pilon de poulet rôtis P Boulettes de pois chiches V
	Roulé végétal V	Bouchée blé-tomate-chèvre V	Finger 3 graines V		
Accompagnement	Haricots blancs à l'ail	Purée	Petits pois	Poêlée villageoise	Champignons et P.D.T à la crème
Produit laitier	Fromage blanc	Fromage	Fromage	Fromage	Petit moulé enrichi
Dessert	Fruit	Liégeois de fruits	Chou vanille	Flan nappé caramel	Fruit
Vacances scolaires					
	LUNDI 13 Février	MARDI 14 Février	MERCREDI 15 Février	JEUDI 16 Février	VENDREDI 17 Février
Entrée	Macédoine mayonnaise	Salade iceberg	Pamplemousse rose + sucre	Poireaux vinaigrette	Quiche au fromage
Plat principal	Sauté de porc charcutier P	Bolognaise de thon	Filet de poulet au jus	Rôti de veau aux olives	Omelette
	Steak de soja provençale V	Bolognaise végétale V	Burger végétarien V	Galette de lentilles vertes V	
Accompagnement	Pommes de terre à l'anglaise	Spaghetti	Purée de céleri	Polenta	Blettes persillées
Produit laitier	Fromage	Fromage	Fromage blanc	Fromage	Yaourt
Dessert	Salade de fruits	Compote de fruits	Eclair chocolat	Fruit	Fruit
	LUNDI 20 Février	MARDI 21 Février	MERCREDI 22 Février	JEUDI 23 Février	VENDREDI 24 Février
Entrée	Radis beurre	Salade verte	Céleri rémoulade	Taboulé	Haricots verts en salade
Plat principal	Raviolis au bœuf	Gigot sauce échalote	Escalope de volaille au jus	Filet de poisson meunière	Curry thaï au lait de coco et pois chiches V
	Raviolis aux légumes V	Steak de soja et petits légumes V	Nuggets de blé V	Stick de blé pois pané V	
Accompagnement		Semoule	Endives béchamel	Duo de carottes	Riz
Produit laitier	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage blanc
Dessert	Mosaïque de fruits	Compote de pomme	Tarte aux poires bourdaloue	Fruit	Fruit

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



Soja issu de production française



Viande d'origine française



Viande origine U.E



Viande de Porc



Haute qualité environnementale



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).

