











- Produit MSC 
- Produit BIO 
- Produit local 
- Sans viande SV
- Sans porc SP

MENUS SCOLAIRE

lundi 08 janvier	mardi 09 janvier	mercredi 10 janvier	jeudi 11 janvier	vendredi 12 janvier
SALADE VERTE	PÂTÉ DE CAMPAGNE	SALADE ARLEQUIN	MACÉDOINE MAYONNAISE 	SALADE DE BOULGOUR
RAVIOLIS DE BOEUF (PLAT COMPLET)	RÔTI DE PORC LOCAL AU JUS 	SAUTE DE POULET LOCAL SAUCE AUX CHAMPIGNONS 	PARMENTIER DE PATATES DOUCES ET LENTILLES (PLAT COMPLET)	TARTE AU THON
	PETITS POIS	SEMOULE		FONDUE DE POIREAUX
CANTADOU	SAINT MORET BIO 	CARRE DE L'EST	YAOURT LOCAL BIO SUCRE 	EMMENTAL BIO 
COMPOTE BIO 	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO 	GALETTE DES ROIS	FRUIT DE SAISON

SV : Raviolis de légumes

SV: Tortilla aux oignons

SV: Vatapa de poisson

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.




- Produit MSC 
- Produit BIO 
- Produit local 
- Sans viande SV
- Sans porc SP


MENUS SCOLAIRE

REPAS VÉGÉTARIEN 				
lundi 15 janvier	mardi 16 janvier	mercredi 17 janvier	jeudi 18 janvier	vendredi 19 janvier
SALADE DE RIZ BIO 	SALADE DE MAIS	SAUCISSON À L'AIL	VELOUTÉ DE POTIRON	SALADE VERTE FROMAGÈRE
ESCALOPE DE VOLAILLE A LA CREME	CROQUE FROMAGER	RÔTI DE PORC LOCAL SAUCE AU MIEL 	BOEUF BOURGIGNON LOCAL 	BLANQUETTE DE POISSON
SALSIFIS PERSILLES	GRATIN DE BROCOLIS BIO 	BLE BIO 	POMMES DE TERRE VAPEUR	RIZ BIO 
BÛCHE DE CHÈVRE	VACHE PICON	YAOURT NATURE	FRAIDOU	FROMAGE BLANC NATURE
SUISSE SUCRÉ	COMPOTE	LIÉGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO 	FLAN NAPPÉ CAMEL

SV: Paupiette du pêcheur sauce à l'oseille

SV: Filet de colin MSC sauce au curry 

SV: Tarte au fromage









SP: Filet de colin MSC sauce au curry 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



- Produit MSC 
- Produit BIO 
- Produit local 
- Sans viande SV 
- Sans porc SP 

MENUS SCOLAIRE

lundi 22 janvier	REPAS VÉGÉTARIEN mardi 23 janvier	mercredi 24 janvier	REPAS SAVOYARD jeudi 25 janvier	vendredi 26 janvier
SALADE DE PÂTES	1/2 POMELOS	COLESLAW	ROSETTE	SALADE ISLANDAISE
SAUTÉ DE POULET LOCAL AUX CHAMPIGNONS 	LASAGNES DE LÉGUMES (PLAT COMPLET)	FILET DE POULET LOCAL SAUCE TANDOORI 	TARTIFLETTE (PLAT COMPLET)	FILET DE COLIN MSC SAUCE NAPOLITAINE 
CUBES DE COURGES PÔLEES		BOULGOUR BIO 		BLE BIO 
EDAM BIO 	SUISSE SUCRÉ	COULOMMIERS	MUNSTER	BRIE
CRÈME DESSERT VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO 	TARTE AUX FRUITS	COMPOTE MAISON POMME BIO & FRUITS ROUGES 	FRUIT DE SAISON

SV: filet de colin MSC au citron 

SV: Tarte au fromage









SV: Tartiflette végétarienne

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



- Produit MSC 
- Produit BIO 
- Produit local 
- Sans viande SV
- Sans porc SP

MENUS SCOLAIRE

	REPAS VÉGÉTARIEN 				
	lundi 29 janvier	mardi 30 janvier	mercredi 31 janvier	jeudi 01 février	vendredi 02 février
MACÉDOINE VINAIGRETTE		BETTERAVES SAUCE BULGARE	SALADE DE POIS CHICHES	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	POTAGE PARMENTIER
POULET LOCAL FACON TAJINE 		JAMBALAYA DE LEGUMES	BOULETTES D'AGNEAU AUX EPICES	SAUTÉ DE BOEUF LOCAL AUX OLIVES 	NUGGETS DE POISSON
SEMOULE BIO 		RIZ	POTIRON RÔTI AU MIEL	BLE AUX PETITS LEGUMES	BRUNOISE DE PANAIS ET CAROTTES BIO 
FROMAGE BLANC AROMATISÉ		FRIPON	EDAM	YAOURT NATURE BIO 	BRIE
MOUSSE AU CHOCOLAT		FRUIT DE SAISON BIO 	COMPOTE MAISON BIO 	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC SUCRÉ

SV: Filet de colin MSC sauce curcuma



SV: Filet de colin MSC sauce à l'oseille









SV: Tarte aux poireaux

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



- Produit MSC 
- Produit BIO 
- Produit local 
- Sans viande SV
- Sans porc SP

MENUS SCOLAIRE

lundi 05 février	mardi 06 février	mercredi 07 février	jeudi 08 février	vendredi 09 février
ROSETTE	COLESLAW	SALADE VERTE AUX CROÛTONS	SALADE DE PÂTES BIO 	NEMS AUX LÉGUMES
COLOMBO DE POISSON	SAUCISSE FRAICHE LOCALE 	BOLOGNAISE	OMELETTE AU FROMAGE	PORC LOCAL AU CAMEL 
HARICOTS BEURRE PERSILLES	LENTILLES	PÂTES	PETITS POIS & CAROTTES	RIZ BIO 
TOMME BLANCHE	SUISSE AROMATISÉ	FRAIDOU	CHANTENEIGE	BÛCHE DE CHÈVRE
FROMAGE BLANC SUCRÉ	COMPOTE BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 	FLAN NAPPÉ CAMEL	SALADE DE FRUITS EXOTIQUES

SV: Tarte chèvre, tomates & basilic

SV : Filet de Hoki sauce hollandaise

SV: Curry de poisson

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.