



Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validés par Mme Petri Sophie Diététicienne 1001 Repas et conforme au GEMRCN obligatoire depuis le 1er Octobre 2011

MENUS DU MOIS DE JANVIER 2017	1	2	3	4	
	SEMAINE lundi 2 janvier 2017 Betteraves vinaigrette Emincé de dinde chasseur Purée de pomme de terre Fromage fondu TYPE "kiri" Orange à bouche BIO	SEMAINE mardi 3 janvier 2017 Choux blanc rapé vinaigrette Bolognaise Spaghetti Emmental râpé Compote de pomme BIO Thomas Leprince	SEMAINE mercredi 4 janvier 2017 Salade de pâtes au surimi Rôti de veau forestier Haricots verts Camembert Bio Clémentines	SEMAINE jeudi 5 janvier 2017 Carottes et panais râpés au citron Sauté de porc à la moutarde Brocolis Yaourt brassé BIO de Région GALETES DES ROIS	SEMAINE vendredi 6 janvier 2017 Salade sombrero Filet de lieu sauce citron Epinards béchamel Reblochon Bio d'Arbusigny Banane
	SEMAINE lundi 9 janvier 2017 Céleri râpé à la moutarde ancienne Steak haché sauce tomate Coquillettes Fromages des Bornes d'Arbusigny Crème dessert chocolat Bio	SEMAINE mardi 10 janvier 2017 Lentilles vinaigrette Sauté de dinde aux olives Chou fleur Bio en gratin Fromage blanc sucré d'Epagny Pomme de Cercier	SEMAINE mercredi 11 janvier 2017 Pomelos au sucre Longe de porc rôtie Boulgour pilaf Edam Compote de poires Bio Thomas Leprince	SEMAINE jeudi 12 janvier 2017 Salade de pommes de terre Sauté de veau marengo Haricots verts Bio Yaourt nature sucré Kiwi	SEMAINE vendredi 13 janvier 2017 Salade verte Filet de Cabillaud sauce estragon Riz Bio pilaf Samos Abricot au sirop
	SEMAINE lundi 16 janvier 2017 Taboulé Paupiette de veau sauce forestière Purée de Céleri Fromage blanc pot individuel sucré Poires Bio de Cercier	SEMAINE mardi 17 janvier 2017 Salade coleslaw Emincé de dinde sauce suprême Semoule St Nectaire Compote de pomme BIO Thomas Leprince	SEMAINE mercredi 18 janvier 2017 Salade d'endives (à couper par les agents de service) Palette de porc à la provençale Polenta BIO Emmental Cocktail de fruits	SEMAINE jeudi 19 janvier 2017 Chou rouge râpé Bœuf Bourguignon Carottes persillées Carre frais Bio Gâteau d'anniversaire	SEMAINE vendredi 20 janvier 2017 Œuf mayonnaise Pavé de saumon à l'oseille Pomme vapeur Yaourt nature sucré bio Ananas frais
	SEMAINE lundi 23 janvier 2017 Salade piémontaise Escalope de dinde viennoise Haricots plats d'Espagne Yaourt brassé de région sucre bio Clémentines	SEMAINE mardi 24 janvier 2017 Carottes râpées Diot de Savoie Lentilles Cantal jeune Compote pomme myrtilles BIO Thomas	SEMAINE mercredi 25 janvier 2017 Salade de riz Navarin d'agneau Printanière de légumes Comté Orange à bouche Bio	SEMAINE jeudi 26 janvier 2017 Salade verte Lasagne Fromage blanc sucré Kiwi BIO	SEMAINE vendredi 27 janvier 2017 Macédoine de légumes Filet de lieu sauce beurre blanc Epinards Bio béchamel Buchette de chèvre Banane

LOGOS



Porc Français



Volaille Française



Poisson frais

Produits labélisés issus de l'agriculture Biologique



Bœuf Français



Appellation d'origine protégé



Produits local



Produits frais