



LUNDI	MARDI	JEUDI VIVE LA GALETTE	VENDREDI
 Chou blanc BIO à la vinaigrette Pomelos  Raviolis au chèvre sauce basilic (plat complet) /  Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras Petit fromage frais Compote pomme-banane individuelle Purée pomme-ananas individuelle	 Salade de riz BIO arlequin Salade de boulgour  Colin d'Alaska pané Brocolis en gratin Mélusin Pont l'Evêque AOP  Fruit de saison au choix	Salade verte à la vinaigrette Céleri râpé sauce cocktail  Steak haché de bœuf sauce paprika <i>SV : Boulettes de soja sauce paprika</i>  Carottes BIO persillées Petit fromage frais Fromage blanc Galette des rois 	Velouté de navets Jambon blanc <i>SV : Omelette nature</i> Pommes de terre röstis aux légumes Gouda Saint Nectaire AOP   Fruit de saison BIO au choix



LUNDI	MARDI	JEUDI LES AGRUMES	VENDREDI
Radis beurre	Salade iceberg à la vinaigrette	Pomelos	Salade de blé BIO sauce ail et fines herbes
Chou rouge à la vinaigrette		(Jus d'orange pour les maternelles)	Salade de lentilles à la vinaigrette
 Fricassée de dinde	 Bolognaise de bœuf	 Colin d'Alaska sauce aux agrumes	 Potimientier végétarien (plat complet)
<i>SV : Emincé végétal BIO sauce curry</i>	<i>SV : Bolognaise de légumes</i>		
 Haricots verts BIO à l'ail	 Torti BIO	Pommes de terre persillés	/
Fromage blanc	Edam	 Yaourt BIO aromatisé au citron de la ferme des Pourchoux	Fromage fondu Vache qui rit
Yaourt nature	Cantal AOP 		Fromage frais Cantafrais
Gâteau de patate douce	Lacté saveur chocolat Lacté saveur vanille nappé au caramel	Compote pomme-orange	Fruit de saison au choix

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves à la vinaigrette	Carottes râpées à la vinaigrette	Salade de pommes de terre BIO sauce piémontaise	Salade iceberg à la vinaigrette
Brocolis à la vinaigrette	Salade verte à la vinaigrette	Salade soissonnaise	Chou rouge à la vinaigrette
 Merlu sauce persane	 Œuf dur à la florentine	 Sauté de dinde sauce suprême	 Merlu sauce portugaise
 Coquillettes BIO	 Epinards BIO	<i>SV : Quenelles sauce forestière</i>	 Semoule BIO
Coulommiers	Petit fromage frais	Montcadi croûte noire	Yaourt nature
Brie	Fromage blanc	Comté AOP 	Petit fromage frais
Fruit de saison	Tarte aux pommes	Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop léger
au choix	Tarte au chocolat	au choix	Cubes de poires au sirop léger

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade coleslaw BIO	Tartinade de légumes	Salade verte à la vinaigrette	Cervelas et cornichon
Radis beurre		Céleri râpé sauce cocktail	<i>SV : Œuf dur à la mayonnaise</i>
Nuggets de poulet	 Sauté de porc sauce arrabiata	 Dahl de lentilles	Œuf dur à la mayonnaise
<i>SV : Nuggets à l'emmental</i>	<i>SV : Confit de légumes et pois chiches sauce kedjenou</i>		 Colin d'Alaska sauce ciboulette
Purée de légumes	Polenta crémeuse	 Riz BIO	 Carottes BIO et pommes de terre persillées
Fromage blanc	 Brie BIO	 Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras	Fromage frais Saint-Morêt
Yaourt nature	Fourme d'Ambert AOP 		Fromage frais Rondelé nature
Tarte au flan	Fruit de saison	Compote pomme-poire individuelle	Fruit de saison
Tarte au citron	au choix	Purée de pommes individuelle	au choix



LUNDI	MARDI	JEUDI VIVE LES CRÊPES	VENDREDI
Macédoine à la mayonnaise	Salade iceberg à la vinaigrette	 Céleri râpé BIO sauce rémoulade	Taboulé d'hiver
Betteraves à la vinaigrette		Pomelos	Salade de blé sauce bulgare
Carbonara	 Aiguillettes de poulet sauce aigre douce	 Merlu sauce safranée	  Omelette BIO nature
<i>SV : Sauce aux fromages (bleu, mozzarella, parmesan)</i>	<i>SV : Boulettes de soja sauce aigre douce</i>		
 Penne BIO	 Petits pois BIO		
Petit fromage frais	Tomme blanche	Haricots beurre persillés	Epinards à la crème
Fromage blanc	Pont l'Evêque AOP 	Fromage frais Petit Cotentin	Edam
Fruit de saison	Riz au lait	Fromage frais Carré frais	Saint Paulin
au choix		Crêpe de la chandeleur	Fruit de saison
			au choix



LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS SAVOYARD	VENDREDI
Salade soissonnaise	Radis émincés à la vinaigrette	Salade verte à la vinaigrette	Salade coleslaw BIO
Salade de pâtes sauce milanaise	Salade iceberg à la vinaigrette		Pomelos
 Cubes de poisson blanc sauce aurore	 Couscous végétarien	Tartiflette (plat complet)	Escalope de dinde viennoise
		<i>SV : Gratin de pommes de terre et emmental (plat complet)</i>	<i>SV : Potimenter végétarien (plat complet)</i>
Chou-fleur persillé	 Semoule BIO	/	Purée de potiron gratinée
 Camembert BIO	Gouda	 Yaourt BIO aromatisé à la myrtille de la ferme des Pourchoux	Fromage fondu Vache picon
Fourme d'Ambert AOP 	Saint Nectaire AOP 		Fromage frais Petit moulé
Fruit de saison	Lacté saveur vanille nappé au caramel	Purée de pommes individuelle	Eclair saveur chocolat
au choix	Lacté saveur chocolat		Eclair saveur vanille

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Céleri râpé sauce rémoulade</p> <p>Radis beurre</p> <p> Quenelles sauce financière</p> <p> Riz BIO</p> <p>Fromage frais Cantafrais</p> <p>Fromage frais Fraidou</p> <p>Cocktail de fruits au sirop léger</p>	<p> Salade de boulgour BIO</p> <p>Salade de pommes de terre sauce piémontaise</p> <p> Colin d'Alaska sauce crème</p> <p>Epinards à la béchamel</p> <p>Brie</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Velouté de carottes</p> <p>Jambon de dinde</p> <p><i>SV : Gratin de macaroni, courge, cheddar et mozzarella (plat complet)</i></p> <p> Macaroni BIO</p> <p>Edam</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Salade iceberg à la vinaigrette</p> <p> Sauté de porc au curry</p> <p><i>SV : Emincé végétal BIO sauce curry</i></p> <p> Petits pois BIO</p> <p> Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras</p> <p>Cake au daim</p>