

LUNDI 02 JANVIER	MARDI 03 JANVIER	JEUDI 05 JANVIER	VENREDI 06 JANVIER
	Cordon bleu Pommes noisettes Fromage Purée de pommes	Velouté de légumes Gratin de coquillettes à la mozzarella V Fruit de saison	Salade betteraves Parmentier de merlu MSC au potiron Lentilles Galette frangipane des Rois
LUNDI 09 JANVIER	MARDI 10 JANVIER	JEUDI 12 JANVIER	VENREDI 13 JANVIER
Sauté de veau Haricots vert persillés Polenta Emmental Fruit de saison	Salade de concombres Blanquette de colin MSC Riz IGP Flan au chocolat	Menu Pinocchio Carottes râpées et notre sauce fromage blanc et herbes Knack de volaille et ketchup Potatoes Pop corn sucré	V Omelette Epinards à la crème Boulgour Fromage fouétté Fruit de saison
LUNDI 16 JANVIER	MARDI 17 JANVIER	JEUDI 19 JANVIER	VENREDI 20 JANVIER
Filet meunière Purée de patates douces Yaourt Fruit de saison	V Salade verte Bolognaise de lentilles Macaronis Notre gâteau aux marrons	Jambon blanc Notre truffade Salade verte Purée de pommes poires	Couscous poissons et ses légumes Fromage Fruit de saison
LUNDI 23 JANVIER	MARDI 24 JANVIER	JEUDI 26 JANVIER	VENREDI 27 JANVIER
V Nems de légumes Riz IGP à la chinoise Fromage Beignet aux pommes	Coleslaw de carottes Potée de bœuf aux flageolets Polenta Purée de pommes bananes	Pennes à la carbonara de porc Fromage Liégeois à la vanille	Filet de colin meunière et citron Choux fleur mornay Semoule Yaourt sucré Fruit de saison
LUNDI 30 JANVIER	MARDI 31 JANVIER	JEUDI 02 FEVRIER	VENREDI 03 FEVRIER
Steack de veau sauce forestière Carottes / Blé Fromage Fromage blanc nature et confiture de fraise	Pâté de campagne Nos lasagnes de légumes aux épinards Fruit de saison	 Salade verte Sauté de veau Riz IGP Crêpe à garnir	Notre tortilla de pommes de terre Brocolis à la crème V Fromage Fruit de saison
LUNDI 06 FEVRIER	MARDI 07 FEVRIER	JEUDI 09 FEVRIER	VENREDI 10 FEVRIER
Gratin de quenelles aux épinards Semoule Fromage Fruit de saison	Velouté de légumes Sauté de bœuf Carottes / Pennes Fruit de saison	Salade verte Tartiflettes aux lardons Compote	Mocqueca de colin MSC Riz IGP Fromage Fruit de saison
LUNDI 27 FEVRIER	MARDI 28 FEVRIER	JEUDI 02 MARS	VENREDI 03 MARS
Crêpes au fromage Duo de haricots verts et champignons V Riz Fromage Fruit de saison	Salade verte Spaghettis à la bolognaise de bœuf Gâteau au yaourt et pépites chocolat	Duo de choux mayonnaise Râgout de veau Polenta Fromage blanc et crème de marrons	Velouté de légumes Blanquette de colin MSC Blé Fruit de saison
LUNDI 06 MARS	MARDI 07 MARS	JEUDI 09 MARS	VENREDI 10 MARS
Fajitas de chilli de haricots rouge V Fromage Mousse au chocolat	Velouté de légumes Rougail de saucisses Semoule Fruit de saison	Rôti de veau Gratin dauphinois Fromage Fruit de saison	Salade verte Coquillettes au thon Fromage blanc nature et confiture
LUNDI 13 MARS	MARDI 14 MARS	JEUDI 16 MARS	VENREDI 17 MARS
Quenelles gratinées Haricots verts / Riz IGP V Fromage Fruit de saison	Salade verte Sauté de bœuf Carottes/ Purée Flan au caramel	Samoussa de légumes Curry de dinde Pâtes Yaourt	Filet de poisson Brocolis à la crème Polenta Fromage Fruit de saison
LUNDI 20 MARS	MARDI 21 MARS	JEUDI 23 MARS	VENREDI 24 MARS
Salade de pois chiche Sauté de dinde Galette de légumes Fruit de saison	Omelette Epinards à la crème / Semoule V Fromage blanc nature et miel Fruit de saison	Salade verte Pot au feu et ses légumes Purée de pommes bananes	Filet saumon / citron Haricots vert / Riz IGP Fromage Fruit de saison
LUNDI 27 MARS	MARDI 28 MARS	JEUDI 30 MARS	VENREDI 31 MARS
Haut de Cuisse de poulet Haricot vert Purée de patates douces Fromage Liégeois à la vanille	Pâté de foie Moussaka Fruit de saison	Salade verte Rôti de veau Pommes rissolées Yaourt fruits	V Poisson Semoule et ses légumes Fromage Fruit de saison

NOS APPROVISIONNEMENTS

 Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Boeuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).
 Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).
 Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison, ou à minima d'origine France.
 Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques). Nous privilégions les fruits et légumes issus de l'agriculture durable.

 Nos charcuteries sont 100% françaises.
 Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.
 Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.
 Nous privilégions le biologique pour la majorité des légumes, féculents, laitages et desserts.

 IGP : Indication Géographique Protégée
 AOP : Appellation d'Origine Protégée
 Label Rouge
 Menu végétarien
 Aide UE à destination des écoles



