

Lundi 6 janvier (menu végétarien)	Mardi 7 janvier	Mercredi 8 janvier	Jeudi 9 janvier	Vendredi 10 janvier
Betteraves rouges BIO, maïs BIO, pommes BIO	Potage de légumes BIO	Soupe vermicelles	Carottes râpées BIO, panais BIO	Salade d'endives aux noix, fromage
Nuggets de blé	Tartiflette	Blanquette de veau, riz BIO façon pilaf	Goulash de bœuf	Poisson meunière
Petits pois, dés de carottes	Salade verte	Brownie chocolat, crème anglaise	Haricots verts	Juliennes de légumes
Fruit de saison : pomme BIO	Yaourt aux fruits	Goûter : pain céréales, fromage, fruit	Fromage à la coupe, fruit de saison	Galette des rois
Goûter : pain, beurre	Goûter : pain bûcheron, confiture		Goûter : compote, barre bretonne	Goûter : céréales, lait, banane
Lundi 13 janvier	Mardi 14 janvier (menu végétarien)	Mercredi 15 janvier	Jeudi 16 janvier	Vendredi 17 janvier
Salade gourmande (toast fromage)	Croustade au fromage	Macédoine au thon, quartier d'œuf	Velouté de tomates, légumes	Céleri rémoulade BIO
Pilon de poulet BIO, sauce lait de coco	Omelette au fromage, pâtes	Croque monsieur 'Maison'	Poisson du jour, coulis de poivrons	Tajine d'agneau
Purée : patates douces, pommes de terre	Ratatouille	Salade verte	Riz BIO	Semoule de blé BIO
Fruit de saison	Fruit de saison : banane	Cocktail de fruit frais 'Maison'	Fromage blanc aux fruits	Yaourt BIO sucré
Goûter : baguette, beurre, bâton chocolat	Goûter : pain, confiture d'abricots	Goûter : biscotte, confiture, fruit	Goûter : pain, compote	Goûter : crêpe froment, beurre
Lundi 20 janvier	Mardi 21 janvier	Mercredi 22 janvier	Jeudi 23 janvier (menu végétarien)	Vendredi 24 janvier
Salade de riz composée (ananas, crevettes, concombres, saumon fumé)	Pâté de campagne, cornichons	Carottes râpées BIO	Velouté de légumes	Méli-mélo de salade (pommes, fromage)
Poisson meunière	Bœuf braisé (langue)	Thon à la catalane	Lasagne de légumes	Rôti orloff (jambon, emmental)
Julienne de légumes, brocolis	Purée de pomme de terre	Riz BIO façon créole	Dessert végétal chocolaté	Pommes frites
Fromage BIO, fruit de saison	Compote de pommes BIO	Pâte à suisse, coulis	Goûter : tartine croquante, beurre	Timbale glacée
Goûter : Fromage blanc, boudoir, fruit	Goûter : pain BIO, confiture	Goûter : pain, fromage, fruit		Goûter : compote, madeleine, fruit
Lundi 27 janvier	Mardi 28 janvier	Mercredi 29 janvier	Jeudi 30 janvier	Vendredi 31 janvier (menu végétarien)
Salade de pâtes aux trois couleurs	Crème Dubarry	Toast rilette de sardines (pain BIO)	Choux-rouges BIO, pommes BIO	Salade fromagère
Choucroute garnie (chipolatas, lardons, pommes de terre)	Filet de dinde	Tagliatelles au saumon	Steak haché de veau, sauce au bleu	Gratin de légumes
Crème dessert vanille	Haricots verts, champignons	Smoothie bananes, framboises	Coquillettes BIO, carottes BIO	Eclair au chocolat
Goûter : pain, confiture de fraises	Fromage BIO à la coupe, fruit de saison	Goûter : gâteau marbré, yaourt	Cocktail de fruits au sirop	Goûter : yaourt sucré, tarte aux pommes
	Goûter : pain BIO, beurre		Goûter : céréales, lait, banane	

Les menus peuvent être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.

Les viandes bovines servies sont issues de bêtes de type Race à Viande d'origine française (naissance/élevage/abattage).

Les documents de traçabilité peuvent être consultés au restaurant scolaire.