

Du 4 janvier au 8 janvier



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Carottes râpées	Journée des Enfants		Salade de choux blanc
Plat protidique	Finger végétal	Dos de colin au basilic		Tartiflette & Salade verte	Emincé de volaille
Accompagnement	Pommes de Terre Texane	Haricots beurre			Semoule au curry
Produit laitier	Boursin				
Dessert	Compote de pommes	**Galette des Rois**		Yaourt nature sucré	Fruit de saison

Listes des allergènes : Arachides - Céleri - Crustacés - fruits à coque - Gluten - Lait - Lupin - Mollusques - Moutarde - Œufs - Poissons - Sésame - Sajo - Sulfites

Volaille Française

Bio

Porc Français

Fait Maison

Menu végétarien

Pêche Durable

Haute Valeur environnementale

Produit Local

Viande Bovine Française

Sous réserve d'approvisionnement

Menu validé par notre diététicienne Mme Emily Hougardy



Du 11 janvier au 15 janvier



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Betteraves vinaigrette			Salade coleslaw
Plat protidique	Médaillon de merlu au basilic	Filet de poulet rôti	Journée des Enfants	Rougail saucisses	Le Fayo des cantines sauce champignons & Duo de haricots
Accompagnement	Purée de pomme de terre butternut	Grenailles rôti		Riz créole	
Produit laitier	Mimolette			Brie	
Dessert	Fruit de saison	Yaourt nature sucré		Fruit de saison	Flan à la myrtille

Listes des allergènes : Arachides - Céleri - Crustacés - fruits à coque - Gluten - Lait - Lupin - Mollusques - Moutarde - Œufs - Poissons - Sésame - Sajo - Sulfites

Volaille Française

Bio

Porc Français

Fait Maison

Menu végétarien

Pêche Durable

Haute Valeur environnementale

Produit Local

Viande Bovine Française

Sous réserve d'approvisionnement

Menu validé par notre diététicienne Mme Emily Hougardy



Du 18 janvier au 22 janvier



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Œuf dur mayonnaise	Journée des Enfants		Macédoine
Plat protidique	Poisson à la crème	Sauté de porc		Pizza aux fromages & Salade verte	Hachis parmentier
Accompagnement	Risotto au chou blanc	Haricots blancs sauce tomate			
Produit laitier	Camembert			Cantal	
Dessert	Yaourt sucré	Fruit de saison		Fruit de saison	Entremet à la vanille

Listes des allergènes : Arachides - Céleri - Crustacés - fruits à coque - Gluten - Lait - Lupin - Mollusques - Moutarde - Œufs - Poissons - Sésame - Sajo - Sulfites

Volaille Française

Bio

Porc Français

Fait Maison

Menu végétarien

Pêche Durable

Haute Valeur environnementale

Produit Local

Viande Bovine Française

Sous réserve d'approvisionnement

Menu validé par notre diététicienne Mme Emily Hougardy



Du 25 janvier au 29 janvier





	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade de la mer	Journée des Enfants		
Plat protidique	Boulettes d'agneau sauce orientale	Haut de cuisse de poulet rôtie		Croziflette & Salade ********** Gâteau de Savoie & crème anglaise	Colin & son Crumble
Accompagnement	Boulgour	Carottes au cumin			aux p'tits Légu
Produit laitier	Tome de Savoie				Camembert
Dessert	Petits-Suisses	Fruit de saison			Fruit de saison





Listes des allergènes : Arachides - Céleri - Crustacés - fruits à coque - Gluten - Lait - Lupin - Mollusques - Moutarde - Œufs - Poissons - Sésame - Sajo - Sulfites

Volaille Française

Bio

Porc Français

Fait Maison

Menu végétarien

Pêche Durable

Haute Valeur environnementale

Produit Local

Viande Bovine Française

Sous réserve d'approvisionnement

Menu validé par notre diététicienne Mme Emily Hougardy



Du 1er février au 5 février



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade de perles de la mer			Betteraves vinaigrette & Pommes
Plat protidique	Rôti de dinde	Bœuf Bourguignon	Journée des Enfants	Far Normand	Poisson sauce ciboulette
Accompagnement	Haricots beurre	Potatoes		Pommes de terre Chou-fleur Camembert	Semoule
Produit laitier	Saint Nectaire			Petit-moulé	
Dessert	Fruit de saison	Yaourt nature sucré		Fruit de saison	Île flottante

Listes des allergènes : Arachides - Céleri - Crustacés - fruits à coque - Gluten - Lait - Lupin - Mollusques - Moutarde - Œufs - Poissons - Sésame - Sajo - Sulfites

Volaille Française

Bio

Porc Français

Fait Maison

Menu végétarien

Pêche Durable

Haute Valeur environnementale

Produit Local

Viande Bovine Française

Sous réserve d'approvisionnement

Menu validé par notre diététicienne Mme Emily Hougardy



Du 8 février au 12 février



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Potage (Fait maison)			Feuilleté au fromage
Plat protidique	Steack haché de veau (Viande Bovine Française)	Paupiette de dinde (Volaille Française)	Journée des Enfants	Emincé de bœuf Stroganoff (Fait maison, Viande Bovine Française)	Le Fayo des cantines en bolognaise & Salade verte (Bio, Produit Local, Fait maison)
Accompagnement	Coquillettes & Brocolis (Bio)	Lentilles du "P'tit Fumechon" (Produit Local, Bio)		Pommes de terre Vapeur (Fait maison)	
Produit laitier	Camembert (Bio)			Vache qui rit	
Dessert	Yaourt sucré (Produit Local)	Coktail de fruits (Fait maison)		Mousse au chocolat (Fait maison)	Fruit de saison

Listes des allergènes : Arachides - Céleri - Crustacés - fruits à coque - Gluten - Lait - Lupin - Mollusques - Moutarde - Œufs - Poissons - Sésame - Sajo - Sulfites

Volaille Française — Bio — Porc Français — Fait Maison — Menu végétarien — Pêche Durable — Haute Valeur environnementale — Produit Local — Viande Bovine Française

Sous réserve d'approvisionnement

Menu validé par notre diététicienne Mme Emily Hougardy



Du 15 février au 19 février



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Macédoine			Salade d'endives & avocats
Plat protidique	Boulette de bœuf & son Jus de viande	Pâtes à la carbonara	Journée des Enfants	Emincé de volaille aux champignons	Parmentier de lentilles du "P'tit Fumechon"
Accompagnement	Semoule			Haricots verts	
Produit laitier	Vache picon			Buche de chèvre	
Dessert	Fromage frais	Fruit de saison		Gâteau Maison	Yaourt arômatisé

Listes des allergènes : Arachides - Céleri - Crustacés - fruits à coque - Gluten - Lait - Lupin - Mollusques - Moutarde - Œufs - Poissons - Sésame - Sajo - Sulfites

Volaille Française

Bio

Porc Français

Fait Maison

Menu végétarien

Pêche Durable

Haute Valeur environnementale

Produit Local

Viande Bovine Française

Sous réserve d'approvisionnement

Menu validé par notre diététicienne Mme Emily Hougardy



Du 8 mars au 12 mars



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Taboulé	Journée des Enfants		Salade de riz au thon
Plat protidique	Omelette	Ballotine de dinde		Tortis aux Poissons	Crêpe complète & Salade verte
Accompagnement	Petits pois & carottes	Pommes de terre persillées			
Produit laitier	Tomme blanche			Vache qui rit	
Dessert	Fruit de saison	Yaourt aux fruits mixés		Fruit de saison	Yaourt arômatisé

Listes des allergènes : Arachides - Céleri - Crustacés - fruits à coque - Gluten - Lait - Lupin - Mollusques - Moutarde - Œufs - Poissons - Sésame - Sajo - Sulfites

Volaille Française

Bio

Porc Français

Fait Maison

Menu végétarien

Pêche Durable

Haute Valeur environnementale

Produit Local

Viande Bovine Française

Sous réserve d'approvisionnement

Menu validé par notre diététicienne Mme Emily Hougardy



Du 15 mars au 19 mars



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Betteraves vinaigrette			Navette au thon
Plat protidique	Steack haché de veau	Chili con carne	Journée des Enfants	Dos de colin Pané & Coquillettes sauce tomate	Emincé de bœuf à l'oignon
Accompagnement	Haricots beurre				Brocolis
Produit laitier	Camembert			Brie	
Dessert	Fruit de saison	Fromage blanc Spéculos		Fruit de saison	Riz au lait

Listes des allergènes : Arachides - Céleri - Crustacés - fruits à coque - Gluten - Lait - Lupin - Mollusques - Moutarde - Œufs - Poissons - Sésame - Sajo - Sulfites

Volaille Française

Bio

Porc Français

Fait Maison

Menu végétarien

Pêche Durable

Haute Valeur environnementale

Produit Local

Viande Bovine Française

Sous réserve d'approvisionnement

Menu validé par notre diététicienne Mme Emily Hougardy



Du 22 mars au 26 mars



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Betteraves vinaigrette			Feuilleté au fromage
Plat protidique	Gratin de pomme de terre au jambon	Veau marengo	Journée des Enfants	Emincé de dinde	Dos de colin
Accompagnement		Blé & Courgettes		Lentilles du "Ptit Fumechon"	Purée de cèleri
Produit laitier	Chanteneige			Saint-Paulin	
Dessert	Yaourt aromatisé	Fruit du moment		Chou Pâtissière	Fruit de saison

Listes des allergènes : Arachides - Céleri - Crustacés - fruits à coque - Gluten - Lait - Lupin - Mollusques - Moutarde - Œufs - Poissons - Sésame - Sajo - Sulfites

Volaille Française

Bio

Porc Français

Fait Maison

Menu végétarien

Pêche Durable

Haute Valeur environnementale

Produit Local

Viande Bovine Française

Sous réserve d'approvisionnement

Menu validé par notre diététicienne Mme Emily Hougardy



Du 29 mars au 2 avril



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Betteraves vinaigrette			Oeufs durs mayonnaise
Plat protidique		Raviolis	Journée des Enfants	Dos de colin sauce aurore	Hachis parmentier & Salade verte
Accompagnement				Epinards à la crème	
Produit laitier				Emmental	
Dessert		Compote de pommes		Fromage blanc sucré	Fruit de saison

Listes des allergènes : Arachides - Céleri - Crustacés - fruits à coque - Gluten - Lait - Lupin - Mollusques - Moutarde - Œufs - Poissons - Sésame - Sajo - Sulfites

Volaille Française

Bio

Porc Français

Fait Maison

Menu végétarien

Pêche Durable

Haute Valeur environnementale

Produit Local

Viande Bovine Française

Sous réserve d'approvisionnement

Menu validé par notre diététicienne Mme Emily Hougardy