



Epiphania				
lundi 08 janvier	mardi 09 janvier	mercredi 10 janvier	jeudi 11 janvier	vendredi 12 janvier
Crêpe au fromage	Taboulé à la semoule bio	Salade de haricots verts et thon	Céleri local rémoulade	Salade Iceberg locale emmental et vinaigrette
Dahl de lentilles bio locales	Poisson pané MSC	Saucisse de Strasbourg et ketchup	Roti de porc label rouge	Emincé de volaille au curry
Riz bio créole	Epinards béchamel	Blé pilaf	Pommes rosti	Carottes persillées label
Camembert				Gouda bio
Pomme locale	Clémentine label Global Gap	Compote pomme fraise	Flan nappé caramel	Galette des rois
Tout Schuss sur les pistes				
lundi 15 janvier	mardi 16 janvier	mercredi 17 janvier	jeudi 18 janvier	vendredi 19 janvier
Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	Potage potiron	Chou blanc local vinaigrette à la ciboulette	Salade de pâtes bio aux œufs durs et tomates	Batavia locale vinaigrette à l'échalote
Colombo de colin MSC	Hachis	Roti de dinde	Nuggets de blé et citron	Tartiflette (pdt locales)
Chou fleur label persillé	Parmentier au boeuf bio	Flageolets	Haricots verts bio persillés	au fromage à raclette
Carré de Ligueil	Pont l'évêque	Petit beurre		Fromage blanc local de la laiterie de Montoire
Mousse au chocolat au lait	Poire locale	Crème dessert vanille	Kiwi	aux myrtilles
Chandeleur				
lundi 22 janvier	mardi 23 janvier	mercredi 24 janvier	jeudi 25 janvier	vendredi 26 janvier
Céleri bio rémoulade	Betteraves bio locales vinaigrette balsamique	Rillettes label du Mans et cornichons	Salade de riz bio au maïs	Potage Crécy (carottes)
Sauce bolognaise végétarienne bio	Poisson meunière MSC et citron	Sauté de poulet au jus	Flan aux petits pois et dés de jambon	Rôti de porc label rouge
Tortis bio locales	Jeunes carottes au beurre	Fondue de poireaux et pommes de terre	Petit moulé	Purée de pommes de terre
Clémentine label global gap	Camembert bio	Crème dessert vanille maison	Banane bio	Gâteau au chocolat maison
	Yaourt aromatisé local			
Hot dog party				
lundi 29 janvier	mardi 30 janvier	mercredi 31 janvier	jeudi 01 février	vendredi 02 février
Pâté de campagne et cornichon	Chou rouge local et mimolette vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	Radis locaux au beurre	Potage Dubarry (chou fleur bio)	Carottes bio et panais râpés vinaigrette
Boulettes de boeuf sauce tomate	Chili sin carne	Sauté de porc local aux olives	Pilon de poulet	Fricassée de colin MSC et saumon à la crème
Brocolis persillés	Riz bio	Lentilles au jus bio	Galettes pomme de terre et légumes	Haricots verts bio persillés
Pomme locale	Petit trôo de la laiterie de Montoire (local)	Semoule au lait local	Compote de pommes HVE	Cantal jeune AOP
	kiwi			Crêpe au sucre

lundi 05 février	mardi 06 février	mercredi 07 février	jeudi 08 février	vendredi 09 février
Potage de légumes bio	Salade Iceberg locale et vinaigrette	Friand au fromage	Macédoine de légumes mayonnaise	Samoussa aux légumes
Nuggets de poisson	Gratin de pommes de terre locales	Aiguillettes de dinde sauce basquaise	Saucisse fumée	Emincé de poulet au caramel
Carottes label persillées	au chou fleur label et fromage à raclette	Salsifis à la tomate	Lentilles bio au jus	Riz cantonais
Mousse au chocolat au lait	Yaourt nature sucré	Camembert bio	Bûche de lait mélangé	Salade de fruits aux litchis
	Banane bio	Liégeois chocolat	Yaourt aromatisé	
Mardi gras				
lundi 12 février	mardi 13 février	mercredi 14 février	jeudi 15 février	vendredi 16 février
Saucisson à l'ail	Céleri local râpé rémoulade	Salade de pommes de terre locales ravigotées	Potage de courge au boursin	Salade de pâtes bio au pesto rouge
Colin MSC sauce citron	Roti de porc label Rouge à la moutarde	Haricots verts bio	Curry de patates douces	Cordon bleu
Purée de brocolis	Carottes label persillées	à la bolognaise	Riz bio	Petits pois
Carré de ligueil		Yaourt nature sucré bio	Banane bio	Clémentine label global gap
Compote de pommes poires HVE	Beignet pomme	Orange label global gap		
Hot dog party				
lundi 19 février	mardi 20 février	mercredi 21 février	jeudi 22 février	vendredi 23 février
Quiche lorraine	Betteraves bio et locales vinaigrette balsamique	Carottes râpées bio	Salade de blé bio carnaval	Chou blanc local vinaigrette
Boulettes de boeuf au paprika	Colombo de pois chiche	Moules sauce marinrière	Roti de dinde sauce tomate	Sauté de porc local aux oignons
Haricots verts bio persillés	Semoule bio	Tortis bio au beurre	Chou fleur label persillé	Purée de potiron
Bûche de lait mélangé		Brie	Saint Nectaire AOP	
Orange label global gap	Compote de pommes HVE	Mousse au chocolat	Pomme locale	Crème dessert vanille
Hot dog party				
lundi 26 février	mardi 27 février	mercredi 28 février	jeudi 29 février	vendredi 01 mars
Céleri bio rémoulade	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio	Potage de légumes bio	Chou rouge local vinaigrette	Salade de haricots verts bio ravigotés
Cordon bleu	Blanquette de colin MSC	Macaronis bio	Boulettes de porc sauce moutarde à l'ancienne	Dahl de lentilles bio
Purée de pommes de terre	Jeunes carottes au beurre	Sauce bolognaise	Petits pois	Riz bio créole
Compote de pommes bio	Yaourt nature sucré	Banane bio	Camembert bio	
	Kiwi		Gâteau au yaourt	Yaourt aromatisé
Hot dog party				
lundi 04 mars	mardi 05 mars	mercredi 06 mars	jeudi 07 mars	vendredi 08 mars
Betteraves bio vinaigrette	Carottes râpées bio vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Salade Iceberg locale et vinaigrette	Salade de blé bio au maïs
Boulettes de boeuf sauce tomate	Nuggets de blé	Roti de dinde sauce Tandoori	Hot dog	Colin MSC sauce nantua
Semoule bio au jus	Epinards béchamel	Lentilles bio au jus	Potatoes et ketchup	Brocolis persillés
Pomme locale	Petit Trôo de la laiterie de Montoire (local)	Mousse au chocolat	Mimolette bio	Clémentines
	Semoule au lait local		Yaourt aromatisé	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements