

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
5 janv.  Velouté potiron  Emincé de dinde à l'indienne, semoule  Bleu d'Auvergne Fruit frais de saison --- • Goûter : céréales, lait nature, compote pomme / pêche	6 janv. Pâté de campagne (porc) cornichon Pavé de saumon crème ciboulette, courgettes à la crème Yaourt sucré  Galette des Rois --- • Goûter : pain + confiture, petit-suisse nature + sucre, compote pomme / banane 	7 janv.  Carottes  et courgettes crues râpées Boulettes de bœuf  sauce barbecue, blé doré  Emmental Fruit frais de saison --- • Goûter : moelleux saveur amandes, yaourt aromatisé, jus de pomme 100% pur jus	8 janv.  MENU VÉGÉTARIEN Salade verte vinaigrette aux oignons Omelette, ratatouille Saint-Paulin Compote pomme  --- • Goûter : pain + pâte à tartiner, lait nature, fruit frais de saison	9 janv. Macédoine de légumes  CE2 mayonnaise Sauté de veau  Marengo, haricots verts  (échalotes) Petit suisseau fruit  Gélifié parfum caramel  --- • Goûter : brioche nature, laitage, fruit frais de saison
12 janv.  Salade de pommes de terre aux oignons rouges Nuggets de poulet  (plein filet) et ketchup, poêlée de légumes (échalotes) Fromage frais vanille Fruit frais de saison --- • Goûter : BN carré fraise, petit fromage frais + sucre, jus d'orange 100% pur jus	13 janv. Carottes râpées  à l'orange Sauté de bœuf  sauce provençale, pois chiches Cantal  Mousse chocolat --- • Goûter : pain + beurre, lait nature, compote pomme HVE	14 janv. Salade cœurs de palmier Rôti de dinde sauce moutarde, Lentilles  et carottes  CE2 Pont-l'évêque Ananas frais --- • Goûter : galette bretonne, fromage blanc aromatisé, fruit frais de saison	15 janv.  Velouté légumes variés  Filet de lieu  crème d'aneth, beignets de salsifis Fromage à tartiner Fruit frais de saison --- • Goûter : pain + confiture, liégeois chocolat, jus multifruit 100% pur jus	16 janv.  MENU VÉGÉTARIEN Chou blanc rémoulade Ratatouille, fusilli  et emmental râpé Chaource  Crème dessert saveur caramel --- • Goûter : pain au chocolat, laitage, fruit frais de saison 
19 janv.  MENU VÉGÉTARIEN Céleri rémoulade Tarte chèvre tomate, trio de légumes  Petit fromage frais sucré Fruit frais de saison --- • Goûter : pain + beurre, lait chocolaté, compote pomme	20 janv.  Radis beurre Paupiette de veau sauce poivre, frites Saint Paulin Spécialité pomme-passion --- • Goûter : cake rocher framboise, yaourt nature + sucre, jus d'orange 100% pur jus	21 janv.  Velouté poireaux pommes de terre Quenelle de volaille, sauce crème champignons, haricots verts persillés Camembert Fruit frais de saison --- • Goûter : pain + confiture, yaourt aux fruits, fruit frais de saison	22 janv.  SAVEURS DES MONTAGNES Salade verte vinaigrette au miel Tartiflette, pommes de terre, oignons, lardons (avec ou sans) Tome de Savoie Yaourt myrtille  --- • Goûter : moelleux fourré à la fraise, fromage blanc + sucre, jus d'orange 100% pur jus	23 janv.  Salade d'endive aux noix Dos cabillaud  sauce crétoise (tomate, olives et câpres), poêlée de courgettes  , oignons et champignons Gouda  Crème dessert  vanille --- • Goûter : biscuit chocolat, laitage, compote pomme / poire
26 janv.  Velouté de légumes  Sauté de poulet au cumin, chou-fleur  persillé Saint nectaire AOP Fruit frais de saison --- • Goûter : pain + confiture, petit fromage frais sucré, jus de pomme 100% pur jus	27 janv.  Betteraves  vinaigrette et cubes mimolette Saucisse de volaille rôtie  et son jus, flageolets à la tomate Edam  Tarte chocolat --- • Goûter : céréales, lait nature, fruit frais de saison	28 janv.  Œufs durs mayonnaise Rôti de bœuf  sauce échalotes, pommes rissoles Yaourt sucré Fruit frais de saison --- • Goûter : moelleux coco, yaourt nature + sucre, jus multifruit 100% pur jus	29 janv.  MENU VÉGÉTARIEN Salade verte vinaigrette Pizza fromages, poêlée méridionale Petit fromage frais sucré Fruit frais de saison --- • Goûter : pain + chocolat, yaourt aromatisé, fruit frais de saison	30 janv.  Radis beurre Brandade de colin d'Alaska  Fromage frais arôme vanille Fruit frais de saison --- • Goûter : croissant, laitage, spécialité pomme-cassis

Tous nos potages et purées sont faits maison. Les menus sont donnés à titre indicatif mais peuvent être modifiés pour des raisons techniques.