

## Lundi 8 Janvier

**Salade de pâtes\* pesto**    
(pâtes, tomate, huile olive, basilic...)

**Self** Taboulé

**Emincé végétarien**   
**aux épices**

(émincé de blé et pois, dés abricots, concentré tomates, cardamome...)

**Chou fleur\* au gratin**  

**Crème dessert**  
**vanille**

**Pain**  

## Mardi 9 Janvier

**Salade verte**   
et vinaigrette Terroir

**Self** **Chou rouge râpé\***     
assaisonné

**Petit Bouchon**  
**Sauté de veau\***     
**sauce estragon**  
(crème, estragon, farine de blé,...)

ou  
**Jeune Pousse**  
**Omelette au fromage** 

**Haricots rouges**   
**à la mexicaine**

**Fromage à pâte pressée**    
**à la coupe**

**Self** Camembert

**Cocktail de fruits au sirop**

**Self** **Compote pommes**     
**4 épices**

**Pain semi complet**  

## Jeudi 11 Janvier

**Endives croûtons**  
et vinaigrette ciboulette

**Self** **Céleri\* méditerranéen**    
(Céleri, mayonnaise, épices paella) 

 **Dahl pois cassés carottes**   
(pois cassés, carottes jaunes et oranges, cumin, curry...)

**Riz** 

**Spécialité fromagère**

**Self** Fromage à pâte pressée

**Fruit de saison**

**Self** **Fruit de saison**

**Pain**  

## Vendredi 12 Janvier

### Galette des Rois

**Betteraves**  
et vinaigrette nature

**Self** **Salade de haricots verts\***    
et vinaigrette nature

**Petit Bouchon**  
**Filet de poisson** (Limande)   
**sauce beurre blanc**  
(Crème, beurre, fumet poisson,...)

ou  
**Jeune Pousse**  
**Quenelle nature**   
**sauce béchamel**

**Navets et carottes**   
**à la crème**

**Portion d'emmental**

**Self** **Portion de gouda**

**Galette des Rois**

**Pain**  

\* Correspond à l'ingrédient Bio (issus de l'agriculture biologique)

L'élaboration des menus est suivie et contrôlée par des experts diététiciens afin de répondre aux normes de la restauration collective et garantir la bonne alimentation des enfants.

ATTENTION. Les menus proposés et allergènes sont susceptibles d'être modifiés à la dernière minute. (par exemple selon la disponibilité des ressources)

Les enfants présentant des allergies alimentaires ne peuvent pas fréquenter le restaurant scolaire **sans l'avis du médecin scolaire** (cf. art. 7 du règlement périscolaire)

## Lundi 15 Janvier

### Salade carnaval

(carottes, chou blanc, radis...)  
et vinaigrette Ciboulette

Self Carottes râpées    
et vinaigrette Ciboulette

### Base flageolet colombo

(flageolets, oignons, tomates, colombo...) 

Coquillettes   

### Fromage fondu individuel

Self Brie

Compote pommes/poires  

Self Pêche au sirop

Pain  

## Mardi 16 Janvier

### Salade pomme de terre à la californienne

(Pdt, ananas, petits pois) 

Self Salade de pois chiche   
à l'orientale

Petit Bouchon

Poisson meunière (Dos colin  
d'Alaska) /citron

ou

Jeune Pousse

Bouchée de blé pané  
/ketchup

Courge au gratin   

Yaourt velouté nature + sucre 

Self Yaourt aromatisé  

Fruit de saison

Self Fruit de saison

Pain Semi complet    
Céréales

## Jeudi 18 Janvier

 Salade verte iceberg  
et vinaigrette miel

Self Endives / croûtons  
et vinaigrette miel

### Omelette nature



Choux de Bruxelles  
saveur du jardin 

(huile, tomates, ciboulette,...)

Cantal AOP à la coupe 

Self Fromage fondu individuel

Cake à la vanille 

Self Cake au miel 

Pain  

## Vendredi 19 Janvier

Salade mâche  
et vinaigrette échalote

Self Chou blanc râpé\*     
assaisonné

Petit Bouchon

Bœuf braisé\*     
sauce bourguignonne  
(carottes, champignons, ail,...)

ou

Jeune Pousse

Egrené végétarien de pois\*    
à la tomate  
(égrené de pois, sauce tomates basilic,...)

Purée de  
pomme de terre\*    **CE**  
(lait\* CE)

Portion d'edam

Self Mimolette à la coupe

Ananas au sirop

Self Compote pommes/fraises  

Pain  

\* Correspond à l'ingrédient Bio (issu de l'agriculture biologique)

L'élaboration des menus est suivie et contrôlée par des experts diététiciens afin de répondre aux normes de la restauration collective et garantir la bonne alimentation des enfants.

ATTENTION. Les menus proposés et allergènes sont susceptibles d'être modifiés à la dernière minute. (par exemple selon la disponibilité des ressources)

Les enfants présentant des allergies alimentaires ne peuvent pas fréquenter le restaurant scolaire sans l'avis du médecin scolaire (cf. art. 7 du règlement périscolaire)

## Lundi 22 Janvier

### Poireaux

Et vinaigrette échalote

### Self Chou-fleur

Et vinaigrette échalote



### Croustillant au fromage

### Haricots verts à la tomate



### Portion fromage à pâte pressée

### Self Gouda à la coupe



### Gaufre

### Self Rocher coco choco

### Pain



## Mardi 23 janvier

### Batavia

et vinaigrette basilic

### Self Trio de crudités

(carottes jaune et orange, navet)  
et vinaigrette basilic

### Base végétarienne chili

(haricots rouges, haricots plats, poivrons,  
tomates concassées,...)

### Macaronis



### St Nectaire à la coupe

### Self Portion de fromage à pâte molle

### Abricot au sirop

### Self Compote pommes\*romarin

### Pain de seigle



## Jeudi 25 Janvier

### Menu BIO

### Salade de pomme de terre

à l'échalote

### Self Salade de lentilles

### Petit Bouchon

### Rôti de veau\* au jus

ou

### Jeune Pousse

### Œufs durs

### sauce crème

(crème, bouillon légumes,...)

### Carottes au cumin

### Fromage frais aux fruits

### Fruit de saison

### Self Fruit de saison

### Pain



## Vendredi 26 janvier

### Chou blanc râpé\*

assaisonné

### Self Salade verte

et vinaigrette nature

### Petit Bouchon

### Paella poisson

(portion de poisson (colin), crevettes,  
moules, tomates, poivrons...)

ou

### Jeune Pousse

### Base légumes braisés

(flageolets\*, poivrons\*, courgettes\*, thym,  
basilic,...)

### Riz de paella

(petits pois, poivrons, concentré tomates...)  
sans chorizo sans fruits de mer)

### Yaourt nature\* et sucre

### Self Yaourt aromatisé

### Fruit de saison

### Self Fruit de saison

### Pain



\* Correspond à l'ingrédient Bio (issu de l'agriculture biologique)

L'élaboration des menus est suivie et contrôlée par des experts diététiciens afin de répondre aux normes de la restauration collective et garantir la bonne alimentation des enfants.

ATTENTION. Les menus proposés et allergènes sont susceptibles d'être modifiés à la dernière minute. (par exemple selon la disponibilité des ressources)

Les enfants présentant des allergies alimentaires ne peuvent pas fréquenter le restaurant scolaire **sans l'avis du médecin scolaire** (cf. art. 7 du règlement périscolaire)

## Lundi 29 Janvier

### Cœur de laitue

et vinaigrette nature

**Self** Chou rouge râpé\*     
assaisonné

### Petit Bouchon

### Sauté de bœuf\* sauce basilic

(concentré tomates, ail, oignons, basilic...)

ou

### Jeune Pousse

### Egrené de pois\* base blanche basilic

(égrené de pois, béchamel, basilic)

### Pommes rissolées

### Portion d'emmental

**Self** Cantal AOP à la coupe 

### Fruit de saison

**Self** Fruit de saison

Pain  

## Mardi 30 Janvier

### Salade de haricots verts

et vinaigrette ciboulette 

**Self** Poireaux  
et vinaigrette ciboulette



### Curry de pois chiche

(pois chiches, paprika, cumin, oignons,...)

### Semoule

### Tomme blanche à la coupe

**Self** Fromage à pâte molle   

### Compote pommes/myrtilles

**Self** Ananas au sirop  

Pain céréales  

## Jeudi 1<sup>er</sup> Février

### Petit Bouchon

### Terrine de campagne /cornichons

### Jeune Pousse

**Self** Œufs durs\* /mayonnaise 

### Petit Bouchon

### Viande de potée

(carré de porc/saucisse fumée)

ou

### Jeune Pousse

### Emincé façon blanquette végétarien

(émincé pois blé, poireaux, crème, carottes...)

### Légumes de potée

(chou, pomme de terre, et carottes) 

### Yaourt aromatisé

**Self** Yaourt nature\* et sucre    

### Fruit de saison

**Self** Fruit de saison

Pain  

## Vendredi 2 Février Chandeleur

### Salade iceberg

et vinaigrette nature

**Self** Carottes râpées\*     
et vinaigrette nature

### Bouchée blé pois pistou

### Blettes au gratin

### Mimolette à la coupe

**Self** Portion de Tomme noire

### Crêpe de la chandeleur

Pain  

\* Correspond à l'ingrédient Bio (issu de l'agriculture biologique)

L'élaboration des menus est suivie et contrôlée par des experts diététiciens afin de répondre aux normes de la restauration collective et garantir la bonne alimentation des enfants.

ATTENTION. Les menus proposés et allergènes sont susceptibles d'être modifiés à la dernière minute. (par exemple selon la disponibilité des ressources)

Les enfants présentant des allergies alimentaires ne peuvent pas fréquenter le restaurant scolaire **sans l'avis du médecin scolaire** (cf. art. 7 du règlement périscolaire)

## Lundi 5 Février

### Macédoine mayonnaise

#### Self Champignons à la grecque

(champignons, oignons, concentré de tomates...)



### Bolognaise végétale

(égrené de pois\*, tomates concassées, oignons, sauce tomates basilic,...)



### Spaghetti

/Emmental râpé



### Cantal AOP à la coupe



#### Self Fromage à pâte pressée

### Fruit de saison

#### Self Fruit de saison

Pain



## Mardi 6 février

### Salade baltique

(iceberg, carottes, concombres) et vinaigrette nature

#### Self Trio de crudités

(carottes jaune et orange, navet) et vinaigrette nature

### Petit Bouchon

### Filet de poisson (Lieu)

#### sauce safranée

(crème, oignons, fumet de poisson, épices safran,...)



ou

### Jeune Pousse

### Omelette nature



### Lentilles\* cuisinées

(lentilles CE, carottes, concentré tomates, oignons...)



CE

### Portion de fromage à pâte molle



#### Self St Nectaire à la coupe



### Compote pommes\* vanille



#### Self Poire au sirop

Pain semi complet



## Jeudi 8 février

### Betteraves



et vinaigrette échalote

#### Self Chou fleur

et vinaigrette échalote



### Petit Bouchon

### Boeuf braisé\*

#### au jus

ou

### Jeune Pousse

### Quenelles nature\*

#### sauce provençale

(sauce tomate, olives vertes, basilic...)



### Fondue de poireaux\*

#### béchamel curcuma curry



### Yaourt aromatisé

(Parfum)



### Cake cacao



#### Self Cake épeautre

#### banane chocolat



Pain



## Vendredi 9 Février

### Céleri\*

méditerranéen



#### Self Batavia

et vinaigrette ciboulette

### Œufs durs \*

#### sauce béchamel



### Epinards hachés\*

#### béchamel /croûtons



### Fromage blanc aux fruits

### Fruit de saison

#### Self Fruit de saison

Pain



\* Correspond à l'ingrédient Bio (issu de l'agriculture biologique)

L'élaboration des menus est suivie et contrôlée par des experts diététiciens afin de répondre aux normes de la restauration collective et garantir la bonne alimentation des enfants.

ATTENTION. Les menus proposés et allergènes sont susceptibles d'être modifiés à la dernière minute. (par exemple selon la disponibilité des ressources)

Les enfants présentant des allergies alimentaires ne peuvent pas fréquenter le restaurant scolaire **sans l'avis du médecin scolaire** (cf. art. 7 du règlement périscolaire)

## Lundi 12 Février

### Poireaux

et vinaigrette basilic

Self **Salade de haricots verts\***    
et vinaigrette basilic

\_\_\_\_\_

### Base

### à la mexicaine

(haricots rouges, tomates, poivrons, paprika...)



\_\_\_\_\_

### Riz



\_\_\_\_\_

### Crème dessert chocolat

Self Crème dessert vanille

\_\_\_\_\_

### Pain



## Mardi 13 Février

### Salade de blé à la parisienne

(blé, tomates, maïs...)



Self **Salade de pâtes\* à l'orientale**  
(coquillettes, pois chiche, raisins, abricots...)



\_\_\_\_\_

### Petit Bouchon



### Sauté de bœuf\* sauce rougail

(concentré de tomates, herbes de Provence, farine de blé...)



ou

### Jeune Pousse

### Galette tofu provençale



\_\_\_\_\_

### Endives au gratin



\_\_\_\_\_

### Mimolette à la coupe

Self Portion d'edam

\_\_\_\_\_

### Fruit de saison

Self Fruit de saison

\_\_\_\_\_

### Pain semi complet



## Jeudi 15 février

### Carottes râpées

et vinaigrette Terroir  
(huile, moutarde, vinaigre balsamique)



Self **Salade iceberg**  
et vinaigrette Terroir

\_\_\_\_\_

### Omelette au fromage



\_\_\_\_\_

### Chou vert pomme de terre



\_\_\_\_\_

### Yaourt nature\* et sucre



Self Yaourt aromatisé



\_\_\_\_\_

### Tarte flan

Self Tarte normande

\_\_\_\_\_

### Pain



## Vendredi 16 Février

### Petit Bouchon

### Portion de poisson (Merlu) sauce ciboulette

(crème, fumet poisson, ciboulette...)



ou

### Jeune Pousse

### Émincé basquaise végétarien

(émincé de pois et blé, légumes ratatouille, paprika...)



### Purée de

### pomme de terre\* gratinée



\_\_\_\_\_

Portion fromage fondu + gressins

Self Portion fromage fondu + gressins

\_\_\_\_\_

### Fruit de saison

Self Fruit de saison

\_\_\_\_\_

### Pain



\* Correspond à l'ingrédient Bio (issu de l'agriculture biologique)

L'élaboration des menus est suivie et contrôlée par des experts diététiciens afin de répondre aux normes de la restauration collective et garantir la bonne alimentation des enfants.

ATTENTION. Les menus proposés et allergènes sont susceptibles d'être modifiés à la dernière minute. (par exemple selon la disponibilité des ressources)

Les enfants présentant des allergies alimentaires ne peuvent pas fréquenter le restaurant scolaire **sans l'avis du médecin scolaire** (cf. art. 7 du règlement périscolaire)