

| Lundi 2 | Mardi 3 | Mercredi 4 | Jeudi 5 | Vendredi 6 |
|---|---|--|--|---|
| BONNE ANNEE | Salade de blé P'tit brin de veau emmental Haricots verts Vache Picon Fruit de saison | Macédoine de légumes Filet de Colin MSC Purée de pommes de terre Tomme noire Fruit de saison | Salade de pommes de terre Daube de bœuf Duo de carottes Coulommiers Compote de pommes | Potage mouliné 7légumes* Chili sin carne aux épices mexicaines Yaourt nature Galette des Rois MENU VEGETARIEN |
| Lundi 9 Salade Napoli* Sauté de veau aux olives Choux fleurs Cancoillotte Fruit de saison | Céleri rémoulade Boulettes de pois chiche poivrons cumin Semoule aux légumes Mi-chèvre Compote de fruit MENU VEGETARIEN | Salade Nelusko* Steak haché Epinards Yaourt arôme Galette des Rois | Salade choux rouges Médaillon de Merlu MSC nature / citron Purée de potiron Saint Paulin Liégeois vanille | Salade d'haricot beurre Sauté de porc (ou de dinde) à la moutarde ancienne Lentilles Camembert Fruit de saison |
| Lundi 16 Carottes râpées Omelette Pommes boulangères Emmental Cocktail de fruits | Poireaux vinaigrette Gratin de Colin et fruits de mer Spaghettis Petit suisse nature Fruit de saison | Pizza au fromage Gigot d'agneau au jus (origine UE ou NZ) Haricots verts et flageolets Yaourt nature Fruit de saison | Taboulé Haut de cuisse poulet (Elementaire) ou Emincé de poulet (Maternelle) Brocolis Montboissié Fruit de saison | Endives et bleu Samoussa de légumes Riz et Poêlée asiatique Tarte ananas et coco MENU VEGETARIEN NOUVEL AN CHINOIS |
| Lundi 23 Salade de pommes de terre Pané blé emmental épinards Carottes Vichy Fromage blanc Fruit de saison MENU VEGETARIEN | Salade verte Paleron de bœuf Frites Gouda Compote de fruits | Salade de choux blancs Cordon bleu de volaille Petits pois Camembert Cocktail de fruits | Potage mouliné 7légumes* Choucroute (viande de porc ou volaille, chou et pommes vapeur) Rondelé AFH Tarte aux pommes | Salade auvergnate Filet de poisson blanc meunière Haricots verts Tomme blanche Fruit de saison |

Légende

- Issu de l'agriculture biologique
- Origine France Garantie
- Indication Géographique ou
- Appellation d'Origine Protégée
- Produits locaux (Bourgogne-Franche-Comté)
- Certification Bleu Blanc Cœur
- Label Rouge
- Issu du commerce équitable
- Produit de saison
- MSC (Marine Stewardship Council)
- pêche durable
- Certifié Charte Environnement (Haute Valeur Environnementale)

Composition des plats (*)

- 02 **Sauce Marengo** : tomates, oignons, jus de viande
 04 et 26 **Potage mouliné 7légumes** : carottes, poireaux, céleri rave et branches, choux fleurs, navets, haricots et petits pois
 05 **Salade Nelusko** : betteraves rouges, pommes de terre
 06 **Chili sin carne** : haricots rouges, tomates, poivrons, quinoa, échalote oignon, cheddar, huile d'olives, maïs, crème, herbes aromatiques
 09 **Salade Napoli** : pâtes tricolores, maïs, olives vertes et noires
 20 **Poêlée asiatique** : carottes rouges et jaunes, courgettes, pousses mango, champignons noirs, fèves de soja
 27 **Salade Auvergnate** : lentilles, maïs

PAIN BIO tous les jours
 Les produits laitiers, fromages, compotes et crudités (or fruits exotiques) sont d'origine France