

	LUNDI 4 JANVIER	MARDI 5 JANVIER	MERCREDI 6 JANVIER	JEUDI 7 JANVIER	VENDREDI 8 JANVIER
<b>Entrées</b>	Salade verte	Coleslaw	Saucisson sec Œuf dur + dose mayonnaise	Salade iceberg	Betteraves fines herbes
<b>Plat principal</b>	Lasagnes au saumon (plat complet)	Escalope de poulet en sauce	Rôti de veau	Quenelles sauce aurore	Gratin de poisson
	Lasagnes ricotta épinards (plat complet)	Nems aux légumes	Nuggets de blé		Fingers aux 3 graines
<b>Accompagnement</b>	/	Pommes de terre vapeur	Poireaux à la crème	Poêlée de légumes	Riz safrané
<b>Produit laitier</b>	Fromage	Fromage	Yaourt	fromage	Fromage
<b>Dessert</b>	Compote de poire	Cocktail de fruits au sirop	Fruit	Galette des rois	Fruit
	LUNDI 11 JANVIER	MARDI 12 JANVIER	MERCREDI 13 JANVIER	JEUDI 14 JANVIER	VENDREDI 15 JANVIER
<b>Entrées</b>	Chou rouge râpé	Mâche	Céleri rémoulade	Terrine de légumes + mayo	Salade pois chiches
<b>Plat principal</b>	Bœuf bourguignon	Filet de lieu sauce beurre blanc	Gigot d'agneau au jus	Godiveaux	Omelette
	Steak de soja à la provençale 	Galette de lentilles vertes + jus	Galette de tofu tomate-chèvre + jus 	Roulé végétal	
<b>Accompagnement</b>	Bouलगour	Purée crécy	Semoule	Lentilles	Epinards à la crème
<b>Produit laitier</b>	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage blanc	Fromage
<b>Dessert</b>	Crème dessert vanille	Tarte flan	Abricots au sirop	Fruit	Fruit
	LUNDI 18 JANVIER	MARDI 19 JANVIER	MERCREDI 20 JANVIER	JEUDI 21 JANVIER	VENDREDI 22 JANVIER MENU ASIATIQUE
<b>Entrées</b>	Salade de pommes de terre	Pizza	Endives aux noix	Carottes râpées	Salade aux pousses de soja au sésame
<b>Plat principal</b>	Sauté de veau	Cordon bleu	Filet de merlu sauce ciboulette	Choucroute avec saucisse de francfort	Emincé de porc caramel
	Pavé de soja-bouलगour 	Crispi d'or au fromage	Falafel	Choucroute avec roulé végétal	Emincé végétal au caramel
<b>Accompagnement</b>	Navets-carottes à la crème	Petits pois au jus	Polenta	Pommes de terre vapeur	Poêlée de nouilles chinoises
<b>Produit laitier</b>	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt
<b>Dessert</b>	Fruit	Fruit	Liégeois de fruits	Gâteau de riz	fruit
	LUNDI 25 JANVIER	MARDI 26 JANVIER	MERCREDI 27 JANVIER	JEUDI 28 JANVIER	VENDREDI 29 JANVIER
<b>Entrées</b>	Salade mélangée	Pamplousse + sucre	Céleri rémoulade	Feuilleté au fromage	Taboulé
<b>Plat principal</b>	Haut de cuisse de poulet au curry	Hachée de veau	Rôti de porc au jus	Filet de poisson meunière	Daube de bœuf
	Steak de soja à l'indienne 	Quenelles en sauce	Boulettes haricots flageolets+ jus	Stick de soja pané	Haricots blanc aux champignons
<b>Accompagnement</b>	Riz	Poêlée champêtre	Coquillettes	Brocolis persillés	Carottes sautées
<b>Produit laitier</b>	Fromage	Crème anglaise	Fromage blanc	Fromage	Fromage
<b>Dessert</b>	Ananas au sirop	Brownie	Compote de fruits	Fruit	Fruit

Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement - Les légumes frais sont préparés à la légumerie, le pain est issu de l'agriculture biologique



Menu végétarien



Produits issus de l'agriculture biologique



Productions locales (Auvergne-Rhône-Alpes)



IMSC Pêche raisonnée



Viande de porc française



Viande bovine française



Volaille d'origine française



Viande d'origine française



Viande origine U.E.



Viande origine U.E.



Viande de Porc



Soja issu de production française



Soja garanti sans OGM



Sans sucre

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (règlement dit INCO) les plats sont susceptibles de contenir les allergènes énumérés ci-dessous : arachide, crustacés, fruits à coque, gluten, lait, mollusques, oeufs, poisson, soja, sésame, lupin, céleri, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites. Tout enfant souffrant d'allergie doit être déclaré au médecin scolaire afin de mettre en place un PAI (Projet d'Accueil Individualisé).

