Primaire - Menu du 6 janvier au 10 janvier

## Déjeuner



## MARDI 07/01

#### **JEUDI** 09/01

## ENDREDI 10/01

Salade coleslaw bio



Crudites de saison bio



Crudites de saison Celeri rave sauce mayonnaise

bio

Curry de legumes à l'indienne



Saute de boeuf



Cuisse de poulet ce2 sauce diable



Spaghettis bio aux fruits de mer



Salade bio



Haricot beurre au beurre

Melange aux 3 cereales

Fourme d'ambert aop



Babybel bio



Galette frangipane

Riz au lait sauce caramel maison bio



Creme au chocolat

Fruit de saison bio



\* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits \*



Recette BIO



Fait maison



Appellation d'origine protégée





Certification environnementale de niveau 2 (CE2)









Plat

# Primaire - Menu du 13 janvier au 17 janvier

## Déjeuner



Potage de legumes bio natura



Saute de dinde a la

Plat



Penne bio beurre



Brie bio



Salade de fruits de saison bio



MARDI 14/01

Feuillete fromage

Lasagne provencale

Feculent du jour

Tarte noix de coco

**JEUDI** 16/01

Betteraves bio



Emince de boeuf a la moutarde

Pommes de terre vapeur maison



Bleu auvergne



Fruit de saison bio



VENDREDI 17/01

Pizza royale

Aiguillette colin alaska panee citron



Puree potiron ce2 et puree flocon



Fruit de saison bio



\* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits \*





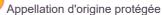




















# Primaire – Menu du 20 janvier au 24 janvier

## Déjeuner

## LUNDI 20/01

## MARDI 21/01

#### **JEUDI** 23/01

#### /ENDREDI 24/01

Brocolis a la sauce salade

Salade verte bio au thon

Aiguillette de poulet

curry lait de coco

Carotte rapee vinaigrette bio

Salade de choux rouge et blc

Roti de boeuf sauce bearnaise

Plat

Omelette a la ciboulette bio

Pave de hoki sce aux herbes

Haricots beurre extra fin persilles

Chou fleur persille

Ratatouille

**Epinards branches a** la creme agriconfiance

Tomme catalane

origine

Yaourt nature bio

Flan patissier

**Banane fruit** 

Salade de fruits de saison bio

Eclair au chocolat

\* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits \*

Recette BIO















# Primaire - Menu du 27 janvier au 31 janvier

## Déjeuner



Quinoa aux tomates

et concombre

Aiguillettes de blé panées tomate chevre sauce tomate

Plat



Poelee champetre

Fruit de saison bio



## MARDI 28/01

Salade chinoise



Saute de poulet sauce soja



Riz cantonnais



Litchis et sorbet coco

#### **JEUDI** 30/01

Feuillete fromage

Blanquette veau a l'ancienne

Duo de pdt et carottes bio natura



Yaourt nature bio origine



Fruit de saison bio



## /ENDREDI 31/01

Salade pommes gouda bio



Accras de morue

Ble au beurre

Crepe au sucre

\* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits \*











🌠 Viande bovine française



Appellation d'origine protégée







## Primaire - Menu du 3 février au 7 février

## Déjeuner

## LUNDI 03/02

Carotte rapee edam



Omelette a la ciboulette bio



Fondue de poireaux au curry

Chou a la creme

## MARDI 04/02

Pois chiche bio aux oignons bio



Saute de boeuf a l'indienne vbf bio



**Carottes vichy** agriconfiance



Babybel bio



Fruit de saison

## JEUDI 06/02

Celeri remoulade

Chili con carne



Riz creole bio



Yaourt nature bio origine



Mini roule a l' abricot

#### /ENDREDI 07/02

Carottes rapees bett. emmental

Calamars romaine sce tartare

Puree de pommes de terre bio



**Banane fruit** 

\* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits \*













Plat

Garniture









Primaire - Menu du 10 février au 14 février

# Déjeuner



**Boulgour aux** crevettes



Omelette au fromage bio

Plat



Champignons sautes

Yaourt vanille au lait entier bio



Fruit de saison bio



## **MARDI** 11/02

Radis beurre

Roti de boeuf vbf

Pommes de terre sautées bio natura



From blanc vanille bio



## **JEUDI** 13/02

Salade de h. verts sce vgtte



Cuisse de poulet ce2 aux herbes



Lentilles corail





Fruit de saison

## /ENDREDI 14/02

Salade a l'emmental bio

Dos colin sauce au beurre blanc



**Epinards branches a** la creme agriconfiance



Paris brest praline

\* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits \*











Viande bovine française



Certification environnementale de niveau 2 (CE2)









# Primaire - Menu du 17 février au 21 février

## Déjeuner

## LUNDI 17/02

## MARDI 18/02

## JEUDI 20/02

#### VENDREDI 21/02

Salade du meunier

Galette de quinoa et

champignons

persilles

Plat

Garniture

Salade d'endives sce vgtte bio



Macedoine Celeri rave et olive mayonnaise bio vinaigrette

Saute de poulet au curry



Emince de veau poele

Cassolette de merlu dieppoise



**Carottes vichy** agriconfiance

Pdt grenaille origine

Penne bio beurre

**Brocolis persilles** 

Comte origine aop



Brie bio



Fruit de saison bio



Semoule au lait bio



Pomme golden

Flan au chocolat



\* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits \*

















