



SEMAINE DU 22 JANVIER AU 26 JANVIER

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Quiche Lorraine* SPOV : Tarte au Fromage	Poireaux Jambon* SPOV : Poireaux Mimosa	Macédoine / Mais	Salade de Mâche / Œuf dur	Carottes râpées
Sauté de Dinde SV : Aguillettes Poisson Céréales	Chipolatas grillées* SP : Saucisses de Veau SV : Nuggets Emmental	Blanquette de Veau SV : Œufs brouillés aux herbes	Sauté de Porc* Olives SP : Esc. de Volaille croust. SV : Gaspich Salmon Napoléone	Colin aux Champignons
Gratin de Potiron au lait fermier Bio	Purée	Carottes	Flageolets SPOV : SS jus de viande	Boulgour Pilaf
Carré Calcium	Tomme Grise	Brie	Yaourt Bio Vanille	Cantal
Gâteau Chocolat Coco Maison	Crème dessert Bio Chocolat	Riz au lait	Pomme locale	Clémentines
Crudités Féculeux Fromage Fruit Cru	Crudités Viande Féculeux Laitage Fruit Cru	Légumes Cuits Œuf Féculeux Laitage Fruit Cru	Légumes Cuits Poisson Féculeux Fromage Fruit Cuit	Légumes Cuits Œuf Féculeux Laitage Fruit Cuit

- Entrée
- Plat principal
- Légumes
- Fromage
- Dessert
- Conseil du soir

SEMAINE DU 29 JANVIER AU 2 FÉVRIER

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves rouges Mimosa	Haricots verts / Maïs	Salade verte douce / dés de jambon* SPOV : Saucisse végétal. *Noix	Salade de lentilles à l'échalote	Rosette* SP : Saucisson sec SV : Médaillon Surimi mayo
Jambon* Morvandelle SP : Jambon de Dinde crème SV : Moules à la	Escalope de Volaille au jus	Tartiflette* au Reblochon SPOV : Tartiflette au Saumon	Sauté de Veau SV : Œufs durs scc Blanche	Merlu scc citron
Farfalles	Purée de Potiron	Chou-fleur au beurre	Carottes / P. de terre à l'Etuvée	
Petit Cotentin Ail et Fines Herbes	Tomme Blanche	Fromage Blanc	Six-de-Savoie	Samos
Flan Vanille au lait fermier Bio	Banane Bio	Ananas frais	Compote Pomme Banane / Pts-Beurre	Crêpe au Sucre
Légumes Cuits Féculeux Fromage Fruit Cru	Légumes Cuits Œuf Féculeux Laitage Fruit Cuit	Légumes Cuits Poisson Féculeux Fromage Fruit Cuit	Crudités Viande Féculeux Fromage Fruit Cru	Crudités Féculeux Laitage Fruit Cru

SEMAINE DU 8 JANVIER AU 12 JANVIER

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Surimi Mayonnaise	Salade de Mâche / Œuf dur	Quiche au Fromage	Salade Mexicaine	Haricots verts vinaigrette
Rôti Dinde Forestière SV : Gaspich de Poisson Blanc Noix	Sauté Agneau aux Epices SV : Blanquette de Poisson aux Échalotes	Rôti de Porc* SP : Esc. de Volaille SV : Tartiflette P. de terre Oignons	Nuggets de Volaille	Cabillaud scc tomate
Coquillettes	Semoule Bio aux légumes	Julienne de légumes frais	Carottes persillées	Riz
Pyrénées	Vache Picon	Carré de l'Est	Cotentin Ail et Fines Herbes	Fromage Blanc
Clémentines	Yaourt Fermier Aromatisé	Banane Bio	Galette des Rois	Ananas frais
Crudités Féculeux Laitage Fruit Cuit	Légumes Cuits Œuf Féculeux Fromage Fruit Cru	Crudités Viande Féculeux Laitage Fruit Cuit	Légumes Cuits Œuf Féculeux Laitage Fruit Cru	Légumes Cuits Viande Féculeux Fromage Fruit Cuit

SEMAINE DU 15 JANVIER AU 19 JANVIER

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri râpé scc Curry	Carottes râpées	Salade de P. de terre Ravigote	Salade verte douce	Pâte Croûte* SP : Pâte Croûte de Volaille SV : Paris Brest Fromage
Hachis Parmentier	Omelette Mistral	Cuisse de Poulet rôti SV : Tarte Thon Tomate	Jambon Rosette* SP : Charcuterie de Veau SV : Maïs sucra herbes	Saumon persillé
Maison SV : Hachis Parmentier de Poisson	Pennes Bio	Brocolis	Pommes Vapeur	Epinards hachés à la crème
Chanteneige	Emmental	Yaourt Bio Nature	Fromage à Raclette	Coulommiers
Pomme Cuite / Caramel	Poire locale	Tarte Normande	Orange	Semoule au lait
Légumes Cuits Viande Féculeux Fromage Fruit Cru	Légumes Cuits Poisson Féculeux Laitage Fruit Cuit	Crudités Œuf Féculeux Fromage Fruit Cru	Légumes Cuits Poisson Féculeux Laitage Fruit Cuit	Crudités Féculeux Laitage Fruit Cru

- Entrée
- Plat principal
- Légumes
- Fromage
- Dessert
- Conseil du soir

SEMAINE DU 5 FÉVRIER AU 9 FÉVRIER

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou Blanc râpé / dés de Fromage	Salade verte douce / dés de jambon* SPOV : Salade verte douce Mimosa	Salade San Marco	Salade de P. de terre / Maïs	Pizza Maison 4 Fromages
Emincé de Bœuf Niçoise SV : Oniglets obolutes	Quenelles scc tomate champignons	Sauté de Porc* SP : Rôti de Dinde Champignons SV : Crêpes champi.	Sauté de Poulet Chasseur SV : Cabillaud beurre persil	Poisson Pané Citron
Petits-Pois SPOV : SS jus de viande	Riz créole	Bettes / P. de terre béchamel	Gratin de Poireaux au lait fermier Bio	H. verts persillés
Cantafrais	Velouté Nature	Coulommiers	Rondelé aux Noix	Edam
Tarte Normande	Orange	Kiwi	Bugnes	Pomme Bio
Légumes Cuits Œuf Féculeux Laitage Fruit Cru	Légumes Cuits Poisson Féculeux Fromage Fruit Cuit	Crudités Viande Féculeux Laitage Fruit Cuit	Légumes Cuits Œuf Féculeux Fromage Fruit Cru	Crudités Féculeux Laitage Fruit Cru

Les bonnes réponses au jeu des intrus

Les membres de la famille des céréales ?

- Les biscuits
- La baguette
- Le pain de mie
- Les céréales de petit-déjeuner
- La semoule
- Le quinoa
- Les farfalles
- Les tagliatelles
- Le riz
- Les lentilles
- Les pois cassés
- Le topioca
- La pomme de terre
- La patate douce

Les intrus sont :

- La pomme (famille des fruits et légumes)
- Le beurre (famille des corps gras)
- Le sucre (famille des produits sucrés).

Un grand bravo pour ta participation!

Gâteau d'anniversaire
Produit issu de l'agriculture biologique

Produit régional

Produit cuit ou élaboré sur place

Plat découverte
100% légumes frais
Produit de saison

* Plat comportant du porc
SP : Plat sans porc
SV : Plat sans viande, si géré par la collectivité

NB : La présence ou la quantité de Viande Poisson ou Œuf au Dîner est à ADAPTER EN FONCTION DE L'ÂGE DE L'ENFANT

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement.
Origine des viandes : Bœuf, Veau, Porc, Volaille : France ; Agneau : Union Européenne
Menus conformes à l'équilibre nutritionnel et aux recommandations du GEMRCN
contrôlé par Sophie VIENNET, Diététicienne diplômée (fréquences nutritionnelles disponibles sur simple demande)



www.tabledesenfants.com