

Menus du 6 au 10 janvier

Légende :



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL






















CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
LABELLISÉ





















PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 6 janvier	Mardi 7 janvier	Mercredi 8 janvier	Jeudi 9 janvier	Vendredi 10 janvier
<p>Salade de pommes de terre à l'échalote</p> 	<p>Salade verte régionale et croûtons</p> 		<p>Macédoine de légumes façon bulgare</p> 	<p>Carottes râpées régionales au persil</p>  
<p>Escalope de porc régionale (pané fromager) Sauce aux olives</p>  	<p>Merguez grillée régionale (nuggets végétariennes) Au jus</p>  		<p>Omelette BIO Sauce ketchup cuisinée</p>  	<p>Gratin de moules (Falafels à la provençale)</p> 
<p>Chou fleur BIO à la vapeur</p>  	<p>Boulgour BIO doré</p>  		<p>Rosti de pommes de terre</p>	<p>Riz BIO pilaf</p>  
<p>Suisse sucré</p>	<p>Brie</p>		<p>Petit moulé ail et fines herbes</p>	<p>Tomme noire IGP</p> 
<p>Fruit de saison</p>	<p>Mousse au chocolat au lait</p>		<p> Galette des rois</p>	<p>Fruit de saison</p>

Menus du 13 au 17 janvier

Légende :



Lundi 13 janvier	Mardi 14 janvier	Mercredi 15 janvier	Jeudi 16 janvier	Vendredi 17 janvier
<p>Betteraves BIO à la framboise</p>  	<p>Taboulé (semoule BIO)</p>  		<p>Velouté de légumes d'hiver</p> 	<p>Céleri râpé régional façon rémoulade</p>  
<p>Gratin de pommes de terre façon tartiflette du chef</p> 	<p>Boulettes au boeuf (Omelette BIO) Sauce Milanaise</p> 		<p>Poisson meunière MSC (galette végétarienne)</p> 	<p>Jambon blanc LR (Accras de morue)</p> 
<p>Fromage blanc nature et coulis de fruits rouges</p>	<p>Haricots verts BIO persillés</p>  		<p>Blé BIO pilaf à la tomate</p> 	<p>Mini penne</p> 
<p>Fruit de saison</p>	<p>Saint Nectaire AOP</p>  		<p>Yaourt aromatisé régional</p> 	<p>Emmental BIO râpé</p> 
	<p>Fruit de saison</p>		<p>Crêpe sucrée</p>	<p>Flan nappé caramel</p>

Menus du 20 au 24 janvier

Légende :



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 20 janvier

Pomelo et sucre

Paupiette au veau
(Falafels)
Sauce barbecue



Semoule BIO



Gouda BIO



Gaufre liégeoise

Mardi 21 janvier



KEBAB

Salade Iceberg et vinaigrette

KEBAB
Lamelle viande à kebab
(Beignet calamars)
Sauce blanche
Pain pita



Potatoes

Suisse fruité

Compote pomme BIO



Mercredi 22 janvier

Jeudi 23 janvier

Mélange de carotte et
chou râpé régional
à la mayonnaise



Gratin
de coquillettes BIO
piperade
et mozzarella



Yaourt à boire

Cake aux pépites de
chocolat du chef



Vendredi 24 janvier

Crêpe
aux champignons

Poisson frais du jour
(pané fromager)
Sauce aux aromates



Courgettes BIO à l'ail



Cantal AOP



Fruit de saison

LE MARDI
21/01

Ce midi, c'est toi le Chef !

KEBAB





ATELIER KEBAB



Pour déguster ce repas Kebab, nous vous suggérons un

**A servir dans
la même assiette**

SERVICE EN ASSIETTE COMPLÈTE :

**A présenter
séparément**

**LAMELLES
DE VIANDE KEBAB**

**SAUCE
BLANCHE**

**ENTRÉE
(salade verte)**

PAIN PITA



Chaque enfant peut agrémenter son assiette librement, en ajoutant la sauce blanche à ses crudités et sa viande. Il peut aussi disposer les ingrédients dans le pain pita pour une dégustation façon "sandwich grec" complet.



καλή όρεξη !
(bon appétit en grec)



Menus du 27 au 31 janvier

Légende :



Lundi 27 janvier

Salade de perles de pâte
à la ciboulette



Rôti de dinde
(Omelette BIO)
Sauce moutarde à
l'ancienne



Brocolis BIO vapeur



Bleu d'Auvergne



Fruit de saison

Mardi 28 janvier

Lentilles BIO
à l'échalote



Beignet de calamars
(Nuggets végétarien de blé)
Citron

Haricots beurre
persillés



Fromage blanc sucré

Fruit de saison

Mercredi 29 janvier

Jeudi 30 janvier

**Ce midi,
cap sur l'Asie !**

Nems de légumes



**Riz BIO façon
cantonnaise**

Saint paulin

**Flan à la noix de
coco
du chef**



Vendredi 31 janvier

Chou rouge régional
vinaigrette



Allumettes de porc
(Poisson MSC)
façon carbonara



Coquillettes BIO



Yaourt aromatisé régional



Donuts



Ce midi, cap sur
L'Asie



LE JEUDI
30/01



DANS TON
RESTAURANT API