















Janvier - S1

Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5 (Végétarien)	Vendredi 6
	Salade de mâche, emmental et maïs 	Carottes râpées 	Pennes aux poivrons  	Soupe de poireaux et de pommes de terre 
Toute l'équipe du restaurant scolaire vous souhaite une belle et heureuse année 2023	Rôti de bœuf Pommes de terre grenaille	Poulet au curry Purée de céleri 	Paëlla de légumes Riz au paprika et aux pois chiches 	Escalope de dinde, crème à la moutarde Tortilles et salade verte
	Flan caramel Clémentine 	Brie  Eclair au chocolat	Chaussée aux Moines Pomme à croquer  	Galette des Rois (Maison) 



Local



Agriculture Biologique




















Végétariens

La mairie se réserve le droit de modifier la composition des menus en cas de problème d'approvisionnement. Sont privilégiés : les denrées issues des circuits courts et des circuits de proximité, les poissons issus de la pêche durable (Label MSC). Toutes les viandes sont d'origine Française.



Janvier - S2

Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11 (Végétarien)	Jeudi 12	Vendredi 13
Salade  Toast pain de mie	Macédoine de légumes, échalottes et mayonnaise	Choux ravigote Œufs durs  	Salade de boulgour, gouda 	Velouté de courges 
Cuisse de poulet Haricots bicolores	Poisson sauce beurre blanc Carottes 	Dahl de lentilles corail Couscous au curcuma  	Omelette aux herbes Poêlée de légumes Salade verte 	Bœuf  Bourguignon Blé 
Riz au lait Orange 	Morbier Poire 	Entremet confiture Biscuit 	Yaourt fermier  	St Nectaire (AOP) Kiwi 



Local



Agriculture Biologique













Végétariens

La mairie se réserve le droit de modifier la composition des menus en cas de problème d'approvisionnement. Sont privilégiés : les denrées issues des circuits courts et des circuits de proximité, les poissons issus de la pêche durable (Label MSC). Toutes les viandes sont d'origine Française.



Janvier - S3

Lundi 16 (Végétarien)	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Salade d'endives, pommes fruit, noix et croutons 	Taboulé de saison	Salade au fromage de chèvre	Rillettes de poulet	Soupe de légumes 
Chili sin carne Riz 	Sauté de veau Embeurrée de choux 	Poisson, sauce béarnaise Fondue de poireaux 	Hachi parmentier et salade verte	Rôti de porc Épinards 
Fromage blanc au miel Fruit  	Carré de l'Est Clémentine 	Tarte fine aux pommes	Mimolette Compote	Camembert Bananes 



Local



Agriculture Biologique

















Végétariens

La mairie se réserve le droit de modifier la composition des menus en cas de problème d'approvisionnement. Sont privilégiés : les denrées issues des circuits courts et des circuits de proximité, les poissons issus de la pêche durable (Label MSC). Toutes les viandes sont d'origine Française.



Janvier - S4

Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27 (Végétarien)
Carottes râpées à la coriandre 	Salade de penne, œufs et aneth 	Potage de butternut 	Céleri rémoulade	Salade de mâche, pommes fruit et sauce yaourt  
Bœuf mijoté  Cacahuète Frites	Blanquette de poisson Haricots beurre Salade	Quiche Lorraine  Fondue de tomate Salade verte	Spaghetti bolognaise Emmental râpé	Tajine de légumes Couscous aux raisins secs  
Fromage Blanc  Ananas 	Glace	Banane caramel	Entrement Fruit 	Coulommiers Poire  



Local



Agriculture Biologique

















Végétariens

La mairie se réserve le droit de modifier la composition des menus en cas de problème d'approvisionnement. Sont privilégiés : les denrées issues des circuits courts et des circuits de proximité, les poissons issus de la pêche durable (Label MSC). Toutes les viandes sont d'origine Française.



Janvier - S5

Lundi 30	Mardi 31	Mercredi 1	Jeudi 2 (Végétarien)	Vendredi 3
Pommes au surimi 	Betteraves cuites et maïs 	Carottes râpées à l'orange et au cumin 	Salade de mâche et graines de sésame 	Soupe de pois cassés 
Sauté de veau aux olives Coquillettes 	Jambon fumé Flageolets 	Steak haché, beurre persillé Haricots verts	Tartiflette reblochon et oignons 	Poisson sauce Hollandaise Boulgour 
Comté (AOP) Kiwi 	Fromage  Îles Flottantes	Brie  Poire pochée au chocolat	Compote Crêpes 	Tomme blanche Clémentine 



Local



Agriculture Biologique



Végétariens

La mairie se réserve le droit de modifier la composition des menus en cas de problème d'approvisionnement. Sont privilégiés : les denrées issues des circuits courts et des circuits de proximité, les poissons issus de la pêche durable (Label MSC). Toutes les viandes sont d'origine Française.