


























































JANVIER 2025 :

LUNDI 13 JANVIER	MARDI 14 JANVIER	JEUDI 16 JANVIER	VENDREDI 17 JANVIER
Carottes râpées 	Endives vinaigrette grenadine 		
Sauté d'agneau 			
<i>Filet de poisson persillé</i> 	<i>Parmentier de lentilles Bio</i>	<i>Filet de poisson sauce basilic</i> 	<i>Curry de légumes amandes noix de coco</i>
Flageolets au jus		Haricots verts aux oignons 	Riz
	Rondelé nature Bio  	Saint Nectaire AOP  	Fromage blanc fermier Bio  
Gélifié vanille 	Pêches au sirop	Eclair au chocolat	Fruit
LUNDI 20 JANVIER	MARDI 21 JANVIER	JEUDI 23 JANVIER	VENDREDI 24 JANVIER
Salade de pâtes au pesto rosso		Céleri rémoulade 	Salade verte vinaigrette 
Paleron de bœuf à la cuillère 			
<i>Cassolette de poisson aux fruits de mer</i> 	<i>Dahl de lentilles corail Bio et carottes</i> 	<i>Quenelles</i> 	<i>Filet de poisson sauce océane</i> 
Navets confits au miel	Boulogour	Epinards hachés à la béchamel Bio 	Macaroni
Comté AOP 	Brie Bio  		Yaourt Fermier Bio de Mornant  
Fruit de Saison	Fruit de Saison	Flan Pâtissier 	Purée de pommes fraises
LUNDI 27 JANVIER	MARDI 28 JANVIER	JEUDI 30 JANVIER	VENDREDI 31 JANVIER
Haricots verts en salade	Salade de Pommes de terre 		Velouté de lentilles corail Bio
		Filet de poulet à la crème 	
<i>Paëlla du Jardinier</i>	<i>Filet de poisson sauce fromagère</i>  	<i>Quinoa à la tomate et lait de coco</i>	<i>Légumes couscous</i>
	Carottes sautées aux oignons 	Brocolis 	Semoule Bio 
Kiri Bio  		Fromage blanc fermier Bio  	Tomme de Savoie IGP  
Fruit de Saison	Fruit de Saison	Crêpe au chocolat 	Fruit de Saison
LUNDI 3 FEVRIER	MARDI 4 FEVRIER	JEUDI 6 FEVRIER	VENDREDI 7 FEVRIER
Betteraves rouges Bio  	Roulé au fromage 	Salade verte de région 	Chou blanc rémoulade 
Sauté veau Label Rouge à l'estragon 			
<i>Poisson sauce estragon</i> 	<i>Omelette maison</i> 	<i>Poisson meunière</i> 	<i>Curry de pois chiche</i> 
Purée de pommes de terre	Haricots verts persillés 	Petits pois au beurre	Boulogour pilaf
Saint Marcellin IGP   		Dés d'emmental 	
Fruit de Saison	Fruit de Saison	Purée de pommes coings	Panna cotta à la fève de tonka et coulis de fruits 

Plats en italique = plats proposés au régime sans porc et/ou sans viande



Issu de pêche durable



Transformé en France



Cultivé/élevé en France



Lait français



Aide UE à destination des écoles



Produit à haute valeur environnementale



Approvisionnement local



Produit issu de l'agriculture biologique

Région ultra périphérique = RUP