



Tous nos plats, la charcuterie et le pain sont "fabrication maison" et préparés à la cuisine centrale. La maison se réserve le droit de modifier la composition de ses menus selon les difficultés d'approvisionnement ou variation d'effectifs (événements, grèves...)



Vacances scolaires d'hiver
semaine 8 et 9

Les fruits peuvent être modifiés selon arrivage et/ou maturation

Menus conformes aux normes du GEMRCN	Semaine 3 du 14 au 18 janvier	Semaine 4 du 21 au 25 janvier	Semaine 5 du 28 janvier au 1/02	Semaine 6 du 4 au 8 février	Semaine 7 du 11 au 15 février
LUNDI	Carottes râpées vinaigrette Lasagnes à la bolognaise (SV Lasagnes ricota épinards) La bonne vache Compote Pain farine bio	Salade de pâtes Cordon bleu de volaille (SV Nuggets de blé croustillant) Gratin de Chou fleur Fraidou Clémentine Pain farine bio	Repas avec 1 composant bio Betteraves vinaigrette Bœuf Stroganoff (SV lentilles) Riz Emmental Dessert lacté bio Pain farine bio	Chandeleur Coleslaw Crêpe jambon béchamel (SP/SV Crêpe champignons fromage) Poêlée de légumes Fromage blanc Crêpe chocolat Pain farine bio	Pâté croûte cornichons (SP/SV quiche épinards) Rôti de dindonneau (SV haché végétal) Gratin de potiron St Paulin Banane Pain farine bio
MARDI	Salade de lentilles Emincé de poulet sauce homardine (SV semoule) Gratin de courge Fourme d'Ambert Orange Pain farine bio	Salade verte & dés de fromage Omelette sauce tomate Ebly Yaourt nature Salade de fruits au sirop Pain farine bio	Feuilleté fromage Poulet rôti (SV galette de boulgour) Gratin de brocolis Fromage blanc Pomme Pain farine bio	Nouvel an Chinois Nems (SV boulette VG) Sauté de volaille laqué (SV boulette de soja) Riz cantonais Fortune Cookies Salade ananas litchi Pain farine bio	Endives vinaigrette Saucisse de bœuf (SV Steak de soja) Petits pois / carottes Fromage à la coupe Flan Pain farine bio
JEUDI	Menu d'Alsace Salade verte Charcuterie à choucroute (SV Boulette de soja) Chou à choucroute/ P.D.T Fromage blanc Tarte alsacienne Pain farine bio	Pizza Fricadelle (SV falafel) Haricots verts Fromage à la coupe Banane Pain farine bio	Menu Vinois Salade verte Grenobloise Jambon braisé sauce aux noix (SP jambon de dinde/ SV steak soja) Gratin dauphinois St Marcellin Coco Vinois Pain farine bio	Céleri rémoulade Saucisse de Toulouse (SP saucisse volaille/SV tofu) Cassoulet aux haricots blancs Yaourt nature Clémentine Pain farine bio	Chou fleur vinaigrette Pâtes à la carbonara SP Pâtes au jambon de dinde (SV pâtes à la courgette et au bleu) Carré frais Charlotte aux fruits rouges Pain farine bio
VENDREDI	Macédoine de légumes Colin sauce aurore (VG haricots rouge à la tomate) Riz Fromage à la coupe Kiwi Pain farine bio	Salade niçoise Brandade de poisson (VG œuf dur) (SV Purée) Petit suisse Galette Pain farine bio	Salade de perle Poisson pâné (VG Valess pâné moelleux) Ratatouille Yaourt aromatisé Maltaise Pain farine bio	Salade verte Blanquette de colin (VG ebly) Quenelle Gouda Liégeois au fruit Pain farine bio	Salade de PDT Œuf dur Epinards et croûtons Fromage blanc Orange Pain farine bio
Légende des couleurs			Repas à thème		Repas avec 1 composant bio
SP: sans porc	Crudités et fruit cru	Viande poisson entrées protidiques	"Saveurs du monde"	Toutes nos viandes bovines, porcines et volailles sont nées, élevées, & abattues en France	
SV: sans viande	Légumes et cuidités	Fromages	"Saveurs terroirs"	1 à 2 fois/ mois 1 composant bio dans repas en plus du pain	
VG: sans viande et sans poisson	Autre dessert base fruits cuits	Laitage et desserts lactés	Autres repas thèmes ou fêtes		
	Féculent / céréales/ lég.secs	Autres	"repas de fêtes"		