





































Menu du 11 au 22 décembre 2023 et du 8 janvier au 09 février 2024














































*En raison des approvisionnements des modifications peuvent avoir lieu.

Restauration scolaire Municipale /élémentaire, maternelle.

Fruits et légumes crus- entrée protéique& produit frits ou pré-frit>15%lipides- plat protidique-fruits et légumes cuits- produits laitiers ou dessert lactés-fromage>100mg<150mg de calcium-fromage>150mg de calcium-féculents céréales légumes sec-dessert>15% lipides Dessert>20g de glucide.

<p>Lundi 11 / 12 / 2023</p> <p>Entrée(s) Crudité - Duo carotte céleris bio*   </p> <p>Plat(s) VPO gras > 70 % MPA - Parmentier de bœuf frais pomme de terre fraîche bio*  </p> <p>Accompagnement(s) Salade verte - Scarole*  </p> <p>Produit(s) laitier(s) 100mg =< Fromage < 150mg - Chèvre *</p> <p>Dessert(s) Fruit cuit - Compote pomme/ pêche*</p>	<p>Mardi 12 / 12 / 2023</p> <p>Entrée(s) Cuidité - Potage de légumes bio*   </p> <p>Plat(s) Volaille - Pilon de poulet mariné & grillé*  </p> <p>Accompagnement(s) Légumes - Haricots verts bio *  </p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg - Camembert portion*</p> <p>Dessert(s) Dessert féculent - Grillée aux pommes* </p>	<p>Jeudi 14 / 12 / 2023</p> <p>Entrée(s) Féculent - Pizza à la chèvre* </p> <p>Plat(s) Porc - Rôti de porc VPF*  </p> <p>Accompagnement(s) Légumes - Flageolet* </p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg - Kiri *</p> <p>Dessert(s) Fruit cuit - Ananas tranche au sirop*</p>	<p>Vendredi 15 / 12 / 2023</p> <p>Entrée(s) Crudité - Mâche aux agrumes et dés emmental* </p> <p>Plat(s) Poisson et produits de la mer - Poisson du jour frais* </p> <p>Accompagnement(s) Légumes - Poêlé d'automne*  </p> <p>Produit(s) laitier(s) Laitage - Yaourt à boire*</p> <p>Dessert(s) Fruit cru - Kiwi*</p>
<p>Lundi 18 / 12 / 2023</p> <p>Entrée(s) Entrée fromagère grasse - Tartine à la chèvre* </p> <p>Plat(s) Œuf - Œufs durs bio*  </p> <p>Accompagnement(s) Légumes - Epinards à la crème* </p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg - Emmental tranche*</p> <p>Dessert(s) Dessert féculent - Rose des sables au chocolat noir* </p>	<p>Mardi 19 / 12 / 2023</p> <p>Entrée(s) Crudité - Composée ananas / emmental/mâche* </p> <p>Plat(s) Veau non haché - Blanquette de veau à l'ancienne* </p> <p>Accompagnement(s) Féculents - Riz* </p> <p>Produit(s) laitier(s) 100mg =< Fromage < 150mg - St Paulin*</p> <p>Dessert(s) Fruit cru - Clémentine*</p>	<p>Jeudi 21 / 12 / 2023</p> <p style="text-align: center;">REPAS Festif</p> <div data-bbox="842 1424 1062 1630" data-label="Image"> </div>	<p>Vendredi 22 / 12 / 2023</p> <p>Entrée(s) Féculent gras - Friand au fromage* </p> <p>Plat(s) Poisson et produits de la mer - Poisson du jour frais* </p> <p>Accompagnement(s) Légumes - Epinards à la crème* </p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg - Tome noire*</p> <p>Dessert(s) Fruit cru - Pommes fruits BIO *  </p>

<p>Lundi 08/01/2024</p> <p>Entrée(s) 100 mg =< Entrée fromagère < 150 mg - Salade aux 3 fromages et croûtons* 🍴</p> <p>Plat(s) Volaille - Saute de dinde aux olives* 🍴🌱</p> <p>Accompagnement(s) Légumes - Purée de carottes* 🍴</p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg - Petit louis*</p> <p>Dessert(s) Fruit cru - Clémentine* + Galette</p>	<p>Mardi 09/01/2024</p> <p>Entrée(s) Crudité - Feuilles de chêne 🍴🌱</p> <p>Plat(s) Viande hachée - Egrenée de bœuf VBF* 🍴🌱</p> <p>Accompagnement(s) Féculents pré-frits ou frits / panés - Potato wedges 🍴</p> <p>Produit(s) laitier(s) 100mg =< Fromage < 150mg - St nectaire laitier*</p> <p>Dessert(s) Fruit cuit - Compote de pomme *</p>	<p>Jeudi 11/01/2024</p> <p>Entrée(s) Crudité grasse - Salade coleslaw bio* 🍴🌱🌱</p> <p>Plat(s) Poisson et produits de la mer - Poisson du jour frais* 🍴</p> <p>Accompagnement(s) Féculents - Pommes de terre cube bio 20mm* 🍴🌱🌱</p> <p>Produit(s) laitier(s) 100mg =< Fromage < 150mg - Tendre bleu*</p> <p>Dessert(s) Fruit cru - Clémentine* 🍴🌱🌱</p>	<p>Vendredi 12/01/2024</p> <p>Entrée(s) Crudité - Feuilles de chêne 🍴</p> <p>Plat(s) VPO gras > 70 % MPA - Escalope de dinde panée* 🍴🌱</p> <p>Accompagnement(s) Légumes - Haricots verts bio* 🍴🌱</p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg - Chante neige*</p> <p>Dessert(s) Fruit cuit - Cocktail de fruits sirop*</p>
<p>Lundi 15/01/2024</p> <p>Entrée(s) Féculent - Taboulé aux agrumes* 🍴</p> <p>Plat(s) Plat complet légumes - Tajine de légumes et aiguillettes de poulet aux abricots* 🍴</p> <p>Accompagnement(s) Salade verte - Batavia*</p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg - Comté*</p> <p>Dessert(s) Fruit cru - Pommes fruits BIO* 🍴🌱</p>	<p>Mardi 16/01/2024</p> <p>Entrée(s) Entrée fromagère >= 150 mg - Frisée aux 3 fromages et abricot sec* 🍴</p> <p>Plat(s) Viande hachée - Steak haché VBF* 🍴🌱</p> <p>Accompagnement(s) Légumes - Printanière de légumes au beurre* 🍴</p> <p>Produit(s) laitier(s) 100mg =< Fromage < 150mg - Tartare*</p> <p>Dessert(s) Laitage - Flan Nestlé*</p>	<p>Jeudi 18/01/2024</p> <p>Entrée(s) Crudité - Carotte pelée râpée bio* 🍴🌱🌱</p> <p>Plat(s) Agneau non haché - Sauté d'agneau au cumin* 🍴🌱</p> <p>Accompagnement(s) Légumes secs - Semoule aux raisins* 🍴</p> <p>Produit(s) laitier(s) Laitage - Yaourt nature sucré*</p> <p>Dessert(s) Fruit cru - Ananas* 🍴</p>	<p>Vendredi 19/01/2024</p> <p>Entrée(s) Entrée protéique - Mousse de canard* 🍴</p> <p>Plat(s) Œuf - Œufs durs bio* 🍴</p> <p>Accompagnement(s) Légumes - Epinards à la crème* 🍴</p> <p>Produit(s) laitier(s) 100mg =< Fromage < 150mg - Kiri *</p> <p>Dessert(s) Dessert féculent - Gaufre chaude de Bruxelles* 🍴</p>
<p>Lundi 22/01/2024</p> <p>Entrée(s) Crudité - Choux rouge à la chèvre et maïs bio* 🍴🌱🌱</p> <p>Plat(s) Veau non haché - Veau à l'estragon* 🍴🌱</p> <p>Accompagnement(s) Féculents - Pâtes* 🍴</p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg - Brie*</p> <p>Dessert(s) Fruit cru - Banane*</p>	<p>Mardi 23/01/2024</p> <p>Entrée(s) Crudité - Betterave crue râpée bio* 🍴🌱🌱</p> <p>Plat(s) Porc - Jambon grill* 🍴🌱</p> <p>Accompagnement(s) Légumes - Petits pois et carottes* 🍴</p> <p>Produit(s) laitier(s) 100mg =< Fromage < 150mg - St Paulin*</p> <p>Dessert(s) Fruit cuit - Compote de pomme allégée *</p>	<p>Jeudi 25/01/2024</p> <p>Entrée(s) 100 mg =< Entrée fromagère < 150 mg - Salade aux 3 fromages et croûtons* 🍴</p> <p>Plat(s) Poisson et produits de la mer - Poisson du jour frais* 🍴</p> <p>Accompagnement(s) Féculents - Polenta 🍴</p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg - Camembert portion*</p> <p>Dessert(s) Fruit cru - Orange* 🍴</p>	<p>Vendredi 26/01/2024</p> <p>Entrée(s) Féculent gras - Salade de pâtes au surimi* 🍴</p> <p>Plat(s) Végétarien - Gratin de courgettes-carottes et P.de terre aux fromages 🍴🌱</p> <p>Accompagnement(s) Légumes - Frisée* 🍴</p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg - Comté*</p> <p>Dessert(s) Fruit cuit - Compote pomme/fraise*</p>

<p>Lundi 29 / 01 / 2024</p> <p>Entrée(s) Crudité - Salade de choux blanc aux lardons de volaille et curry *   </p> <p>Plat(s) Bœuf non haché - Sauté de Bœuf carotte  </p> <p>Accompagnement(s) Féculents - Pommes de terre cubes sautées bio*   </p> <p>Produit(s) laitier(s) 100mg =< Fromage < 150mg - St nectaire laitier*</p> <p>Dessert(s) Dessert sucré - Crème dessert chocolat bio*  </p>	<p>Mardi 30 / 01 / 2024</p> <p>Entrée(s) Cuidité - Potage de légumes bio*   </p> <p>Plat(s) Volaille - Pilon de poulet mariné & grillé*  </p> <p>Accompagnement(s) Légumes - Purée de brocolis* </p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage < 100 mg - Tartare*</p> <p>Dessert(s) Laitage et féculent - Fromage blanc BIO au spéculoos * </p>	<p>Jeudi 1er / 02 / 2024</p> <p>Entrée(s) Entrée protéique - Rillettes de thon* </p> <p>Plat(s) Viande hachée - Saucisse de volaille bio*   </p> <p>Accompagnement(s) Légumes - Couscous végétarien *   </p> <p>Produit(s) laitier(s) 100mg =< Fromage < 150mg - Tome noire*</p> <p>Dessert(s) Fruit cuit - Compote de pomme allégée * </p>	<p>Vendredi 02 / 02 / 2024</p> <p>Entrée(s) Crudité - Céleri rave bio vinaigrette /ciboulette*   </p> <p>Plat(s) Végétarien - Lasagne épinard-poivrons-chèvre* </p> <p>Accompagnement(s) Salade verte - Feuilles de chêne </p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg - Petit louis*</p> <p>Dessert(s) Fruit cru - Clémentine*</p>
<p>Lundi 05/02 / 2024</p> <p>Entrée(s) Crudité - Salade d'endives à l'ananas et pommes * </p> <p>Plat(s) Volaille - Maffé de poulet*(Afrique)  </p> <p>Accompagnement(s) Féculents - Riz* </p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg - Chante neige*</p> <p>Dessert(s) Laitage - Fromage blanc goût vanille*</p>	<p>Mardi 06/02 / 2024</p> <p>Entrée(s) Crudité - Taboulé de légumes * </p> <p>Plat(s) VPO gras > 70 % MPA - Gratin de poisson aux champignons * </p> <p>Accompagnement(s) Salade verte - Batavia*  </p> <p>Produit(s) laitier(s) 100mg =< Fromage < 150mg - Chèvre *</p> <p>Dessert(s) Fruit cuit - Compote de pomme *</p>	<p>Jeudi 08/02 / 2024</p> <p>Entrée(s) Autre - Salade verte </p> <p>Plat(s) Viande hachée - Burger de poulet du boucher*  </p> <p>Accompagnement(s) Féculents pré-frits ou frits / panés - Frites 10/10* </p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage < 100 mg - Carré frais*</p> <p>Dessert(s) Dessert sucré - Iles flottantes * </p>	<p>Vendredi 09/02 / 2024</p> <p>Entrée(s) 100 mg =< Entrée fromagère < 150 mg - pizza savoyarde* </p> <p>Plat(s) Poisson et produits de la mer - Poisson du jour frais*</p> <p>Accompagnement(s) Féculents - Boulgour </p> <p>Produit(s) laitier(s) Laitage - Yaourt nature sucré*</p> <p>Dessert(s) Fruit cru - Clémentine*</p>

Au quotidien, un menu de substitution (protéines végétales-légumes-fromage) est proposé aux convives (allergies alimentaires ou régime spécial). Des changements peuvent être faits en fonction des approvisionnements.