






































Menu du 5 décembre 2022 au 03 février 2023
































*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 05 / 12 / 2022</p> <p>Entrée(s) Crudité - Duo carottes céleris bio*   </p> <p>Plat(s) Plat complet féculents - 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</p> <p>Dessert(s) Fruit cuit - Compote pomme/ pêche*</p>	<p>Mardi 06 / 12 / 2022</p> <p>Entrée(s) Cuidité - Potage de légumes bio*   </p> <p>Plat(s) Volaille - Pilon de poulet mariné & grillé*  </p> <p>Accompagnement(s) Légumes - Carottes/Céleri rave cubes bio*   </p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg</p> <p>Dessert(s) Dessert féculent - Gaufre chaude de Bruxelles* </p>	<p>Jeudi 08 / 12 / 2022</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</p> <p>Dessert(s) Fruit cuit - Compote de pomme allégée *</p>	<p>Vendredi 09 / 12 / 2022</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 - Purée de carottes/potiron* </p> <p>Produit(s) laitier(s) Laitage - Yaourt à boire*</p> <p>Dessert(s) Fruit cru - Kiwi*</p>
<p>Lundi 12 / 12 / 2022</p> <p>Entrée(s) Entrée fromagère grasse - 1/2 Croque monsieur* </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</p> <p>Dessert(s) Dessert féculent - Cake au chocolat et à la carotte* </p>	<p>Mardi 13 / 12 / 2022</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</p> <p>Dessert(s) Fruit cru - Clémentine*</p>	<p>Jeudi 15 / 12 / 2022</p> <p>Repas festif</p>	<p>Vendredi 16 / 12 / 2022</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 - Julienne de légumes*</p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg</p> <p>Dessert(s) Fruit cru - Pommes fruits BIO *  </p>

	<p>Mardi 03/01/2023</p> <p>Entrée(s) Crudité - Feuilles de chêne 🍷</p> <p>Plat(s) Viande hachée - Egrenée de bœuf VBF * 🍷🍷</p> <p>Accompagnement(s) Féculeux pré-frits ou frits / panés - Potato wedges 🍷</p> <p>Produit(s) laitier(s) 100mg =< Fromage < 150mg</p> <p>Dessert(s) Fruit cuit - Compote de pomme *</p>	<p>Jeudi 05/01/2023</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) Féculeux - Pommes de terre cube bio 20mm* 🍷🍷🍷</p> <p>Produit(s) laitier(s) 100mg =< Fromage < 150mg</p> <p>Dessert(s) Fruit cru - Clémentine* 🍷🍷🍷 - Galette Roi et Reines</p>	<p>Vendredi 06/01/2023</p> <p>Entrée(s) Crudité - Salade + avocat 🍷</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</p> <p>Dessert(s) Fruit cuit - Cocktail de fruits sirop*</p>
<p>Lundi 09/01/2023</p> <p>Entrée(s) Féculeux - Friand au fromage 🍷</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</p> <p>Dessert(s) Fruit cru - Pommes fruits BIO * 🍷🍷</p>	<p>Mardi 10/01/2023</p> <p>Entrée(s) Entrée fromagère >= 150 mg - Frisée aux 3 fromages* 🍷</p> <p>Plat(s) Viande hachée - Brin de veau 🍷🍷</p> <p>Accompagnement(s) Légumes - Printanière de légumes au beurre * 🍷</p> <p>Produit(s) laitier(s) 100mg =< Fromage < 150mg</p> <p>Dessert(s) Laitage - Flan Nestlé*</p>	<p>Jeudi 12/01/2023</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 13/01/2023</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</p> <p>Dessert(s) Dessert féculent - Grillée aux pommes* 🍷</p>
<p>Lundi 14/01/2023</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) Féculeux - Pâtes* 🍷</p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg</p> <p>Dessert(s) Fruit cru - Banane*</p>	<p>Mardi 15/01/2023</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</p> <p>Dessert(s) Fruit cuit - Compote de pomme allégée *</p>	<p>Jeudi 17/01/2023</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) Féculeux - Polenta 🍷</p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg</p> <p>Dessert(s) Fruit cru - Orange* 🍷</p>	<p>Vendredi 18/01/2023</p> <p>Entrée(s) Féculeux gras - Salade de pâtes au surimi* 🍷</p> <p>Plat(s) VPO gras > 70 % MPA - Filet de poisson meunière *</p> <p>Accompagnement(s) Légumes - Purée de céleri* 🍷</p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg</p> <p>Dessert(s) Fruit cuit - Compote pomme/fraise*</p>

<p>Lundi 23 / 01 / 2023</p> <p>Entrée(s) Crudité - Salade grecque* </p> <p>Plat(s) Bœuf non haché - Sauté de Bœuf carottes </p> <p>Accompagnement(s) Féculents - Pommes de terre cubes sautées bio*  </p> <p>Produit(s) laitier(s) 100mg =< Fromage < 150mg</p> <p>Dessert(s) Dessert sucré - Crème dessert chocolat bio*  </p>	<p>Mardi 24 / 01 / 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 - Purée de brocolis* </p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage < 100 mg</p> <p>Dessert(s) Laitage et féculent - Fromage blanc BIO au spéculoos* </p>	<p>Jeudi 26 / 01 / 2023</p> <p>Entrée(s) Entrée protéique - Tartine fraîcheur* </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</p> <p>Dessert(s) Fruit cuit - Compote de pomme allégée* </p>	<p>Vendredi 27 / 01 / 2023</p> <p>Entrée(s) Crudité - Céleri rave bio vinaigrette /ciboulette*  </p> <p>Plat(s) Plat complet féculents - Paëlla* </p> <p>Accompagnement(s) Salade verte</p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg</p> <p>Dessert(s) Fruit cru - Clémentine*</p>
<p>Lundi 30 / 01 / 2023</p> <p>Entrée(s) Crudité - Salade d'endives à l'ananas et pommes* </p> <p>Plat(s) Volaille - Mafé de poulet*(Afrique) </p> <p>Accompagnement(s) Féculents - Riz* </p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg</p> <p>Dessert(s) Laitage - Fromage blanc goût vanille*</p>	<p>Mardi 31 / 01 / 2023</p> <p>Entrée(s) Crudité - Taboulé de légumes* </p> <p>Plat(s) Plat complet féculents - Gratin dauphinois </p> <p>Accompagnement(s) Salade verte - Batavia* </p> <p>Produit(s) laitier(s) 100mg =< Fromage < 150mg</p> <p>Dessert(s) Fruit cuit - Compote de pomme*</p>	<p>Jeudi 02/02 2023</p> <p>Entrée(s) Autre - Salade verte </p> <p>Plat(s) Viande hachée - Burger du boucher* </p> <p>Accompagnement(s) Féculents pré-frits ou frits / panés - Frites 10/10* </p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage < 100 mg</p> <p>Dessert(s) Dessert sucré</p>	<p>Vendredi 03/02 / 2023</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).