



SEMAINE DU 22 JANVIER AU 26 JANVIER

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Quiche Lorraine* <small>SPIV : Tarte au Fromage</small>	Poireaux Jambon* <small>SPIV : Poireaux Mimosa</small>	Macédoine / Mais	Salade de Mâche / Œuf dur	Carottes râpées
Sauté de Dinde <small>SV : Aguillettes Poisson Céréales</small>	Chipolatas grillées* <small>SP : Saucisses de Veau SV : Nuggets Emmental</small>	Blanquette de Veau <small>SV : Œufs brouillés aux herbes</small>	Sauté de Porc* Olives <small>SP : Esc. de Volaille croust SV : Gaspich Salmon Napolitaine</small>	Colin aux Champignons
Gratin de Potiron au lait fermier Bio	Purée	Carottes	Flageolets <small>SPIV : SS jus de viande</small>	Boulgour Pilaf
Carré Calcium	Tomme Grise	Brie	Yaourt Bio Vanille	Cantal
Gâteau Chocolat Coco Maison	Crème dessert Bio Chocolat	Riz au lait	Pomme locale	Clémentines
Crudités Féculents Fromage Fruit Cru	Crudités Viande Féculents Laitage Fruit Cru	Légumes Cuits Œuf Féculents Laitage Fruit Cru	Légumes Cuits Poisson Féculents Fromage Fruit Cuit	Légumes Cuits Œuf Féculents Laitage Fruit Cuit

- Entrée
- Plat principal
- Légumes
- Fromage
- Dessert
- Conseil du soir

SEMAINE DU 29 JANVIER AU 2 FÉVRIER

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves rouges Mimosa	Haricots verts / Maïs	Salade verte douce / dés de jambon* <small>SPIV : Saucisse végétal* Noix</small>	Salade de lentilles à l'échalote	Rosette* <small>SP : Saucisson sec Volaille SV : Médaillon Surimi mayo</small>
Jambon* Morvandelle <small>SP : Jambon de Dinde crème SV : Moules à la</small>	Escalope de Volaille au jus	Tartiflette* au Reblochon <small>SPIV : Tartiflette au Saumon</small>	Sauté de Veau <small>SV : Œufs durs scc Blanche</small>	Merlu scc citron
Farfalles	Purée de Potiron	Chou-fleur au beurre	Carottes / P. de terre à l'Etuvée	
Petit Cotentin Ail et Fines Herbes	Tomme Blanche	Fromage Blanc	Six-de-Savoie	Samos
Flan Vanille au lait fermier Bio	Banane Bio	Ananas frais	Compote Pomme Banane / Pts-Beurre	Crêpe au Sucre
Légumes Cuits Poisson Féculents Fromage Fruit Cru	Légumes Cuits Œuf Féculents Laitage Fruit Cuit	Légumes Cuits Poisson Féculents Fromage Fruit Cuit	Crudités Viande Féculents Fromage Fruit Cru	Crudités Féculents Laitage Fruit Cru

SEMAINE DU 8 JANVIER AU 12 JANVIER

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Surimi Mayonnaise	Salade de Mâche / Œuf dur	Quiche au Fromage	Salade Mexicaine	Haricots verts vinaigrette
Rôti Dinde Forestière <small>SV : Gaspich de Poisson Blanc Noix</small>	Sauté Agneau aux Epices <small>SV : Blanquette de Poisson aux Échalotes</small>	Rôti de Porc* <small>SP : Esc. de Volaille SV : Tartiflette P. de terre Oignons</small>	Nuggets de Volaille	Cabillaud scc tomate
Coquillettes	Semoule Bio aux légumes	Julienne de légumes frais	Carottes persillées	Riz
Pyrénées	Vache Picon	Carré de l'Est	Cotentin Ail et Fines Herbes	Fromage Blanc
Clémentines	Yaourt Fermier Aromatisé	Banane Bio	Galette des Rois	Ananas frais
Crudités Féculents Laitage Fruit Cuit	Légumes Cuits Œuf Féculents Fromage Fruit Cru	Crudités Poisson Féculents Fromage Fruit Cuit	Légumes Cuits Œuf Féculents Laitage Fruit Cru	Légumes Cuits Viande Féculents Fromage Fruit Cuit

SEMAINE DU 15 JANVIER AU 19 JANVIER

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri râpé scc Curry	Carottes râpées	Salade de P. de terre Ravigote	Salade verte douce <small>SP : Pâte Croûte de Volaille SV : Paris Brest Fromage</small>	Pâte Croûte*
Hachis Parmentier	Omelette Mistral	Cuisse de Poulet rôti <small>SV : Tarte Thon Tomate</small>	Jambon Rosette* <small>SP : Charcuterie de Veau SV : Maïs sec aux herbes</small>	Saumon persillé
Maison <small>SV : Hachis Parmentier de Poisson</small>	Pennes Bio	Brocolis	Pommes Vapeur	Epinards hachés à la crème
Chanteneige	Emmental	Yaourt Bio Nature	Fromage à Raclette	Coulommiers
Pomme Cuite / Caramel	Poire locale	Tarte Normande	Orange	Semoule au lait
Légumes Cuits Viande Féculents Fromage Fruit Cru	Légumes Cuits Poisson Féculents Laitage Fruit Cuit	Crudités Œuf Féculents Fromage Fruit Cru	Légumes Cuits Poisson Féculents Laitage Fruit Cuit	Crudités Féculents Laitage Fruit Cru

SEMAINE DU 5 FÉVRIER AU 9 FÉVRIER

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou Blanc râpé / dés de Fromage	Salade verte douce / dés de jambon* <small>SPIV : Salade scc doux Mimosa</small>	Salade San Marco	Salade de P. de terre / Maïs	Pizza Maison 4 Fromages
Emincé de Bœuf Niçoise <small>SV : Oniglets obolutes</small>	Quenelles scc tomate champignons	Sauté de Porc* <small>SP : Rôti de Dinde Champignons SV : Crêpes champi.</small>	Sauté de Poulet Chasseur <small>SV : Cabillaud beurre persil</small>	Poisson Pané Citron
Petits-Pois <small>SPIV : SS jus de viande</small>	Riz créole	Bettes / P. de terre béchamel	Gratin de Poireaux au lait fermier Bio	H. verts persillés
Cantafrais	Velouté Nature	Coulommiers	Rondelé aux Noix	Edam
Tarte Normande	Orange	Kiwi	Bugnes	Pomme Bio
Légumes Cuits Œuf Féculents Laitage Fruit Cru	Légumes Cuits Poisson Féculents Fromage Fruit Cuit	Crudités Viande Féculents Fromage Fruit Cuit	Légumes Cuits Œuf Féculents Fromage Fruit Cru	Crudités Féculents Laitage Fruit Cuit

- Entrée
- Plat principal
- Légumes
- Fromage
- Dessert
- Conseil du soir

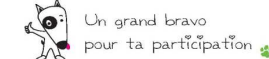
Les bonnes réponses au jeu des intrus

Les membres de la famille des céréales ?

- Les biscuits
- La baguette
- Le pain de mie
- Les céréales de petit-déjeuner
- La semoule
- Le quinoa
- Les farfalles
- Les tagliatelles
- Le riz
- Les lentilles
- Les pois cassés
- Le topioca
- La pomme de terre
- La patate douce

Les intrus sont :

- La pomme (famille des fruits et légumes)
- Le beurre (famille des corps gras)
- Le sucre (famille des produits sucrés).



www.tabledesenfants.com

Gâteau d'anniversaire
Produit issu de l'agriculture biologique

Produit régional

Produit cuit ou élaboré sur place

Plat découverte

100% légumes frais
Produit de saison

* Plat comportant du porc

SP : Plat sans porc

SV : Plat sans viande, si géré par la collectivité

NB : La présence ou la quantité de Viande Poisson ou Œuf au Dîner est à ADAPTER EN FONCTION DE L'ÂGE DE L'ENFANT

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement.

Origine des viandes : Bœuf, Veau, Porc, Volaille : France ; Agneau : Union Européenne

Menus conformes à l'équilibre nutritionnel et aux recommandations du GEMRCN contrôlé par Sophie VIENNET, Diététicienne diplômée (fréquences nutritionnelles disponibles sur simple demande)