



Menus du mois de Janvier 2018

	Semaine du 8 au 12	Semaine du 15 au 19	Semaine du 22 au 27	Semaine du 29 au 2
LUNDI	<p>Pamplemousse</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Salsifis napolitaine</p> <p>Kiri</p> <p>Compote individuelle</p>	<p>Carottes fraîches rapées</p> <p>Roti de porc au jus</p> <p>Gratin de brocolis</p> <p>Emmental</p> <p>Flanby</p>	<p>Radis beurre</p> <p>Spaghetti</p> <p>Bolognaise</p> <p>Coulommiers</p> <p>Compote</p>	<p>Pizza</p> <p>Filet dinde chivry</p> <p>Gratin de choux fleur</p> <p>Tomme grise</p> <p>Fruit de saison</p>
MARDI	<p>Carottes rapées</p> <p>Paupiette de veau au jus</p> <p>Haricots plats au beurre</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Pêches au coulis de fruits rouges</p>	<p>Terrine de légumes mayonnaise au paprika</p> <p>Sauté de dinde basquaise</p> <p>Farfalles au beurre</p> <p>Cantal</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de pomme de terre au thon</p> <p>Filet de poulet au curry</p> <p>Haricots plats aux oignons</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes rapées</p> <p>Carbonnade flamande</p> <p>Macaronis au beurre</p> <p>Bûche de chèvre</p> <p>Compote</p>
JEUDI	<p>Macédoine</p> <p>Bœuf bourguignon</p> <p>Farfalles au beurre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Galette des rois</p>	<p>Cakes aux olives</p> <p>Paleron de bœuf braisé</p> <p>Côtes de blettes napolitaine</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade d'ébly</p> <p>Saucisses</p> <p>Choux frais braisés</p> <p>Brique du Forez</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Roti de porc charcutière</p> <p>Flageollets</p> <p>Fourme d'Ambert</p> <p>Fruit de saison</p>
VENDREDI	<p>Céleri frais en remoulade</p> <p>Filet de poisson meunière</p> <p>Brocolis aux oignons</p> <p>Brique du Forez</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de haricots verts</p> <p>Dos de colin à l'aneth</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombre bulgare</p> <p>Saumon à l'oseille</p> <p>Lentilles vertes</p> <p>Bûche du pilat</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Salade piémontaise</p> <p>Dos de colin à l'espagnole</p> <p>Salsifis persillés</p> <p>Brique du Forez</p> <p>Flan vanille</p>

Des aléas techniques peuvent conduire à modifier les menus prévus.

L'origine des viandes bovines est quotidiennement communiquée aux sites de consommation (décret 1465 du 19 décembre 2002).

 Produits issus de l'agriculture biologique

 Produits de saison

 Produits régionaux