



Semaine 01 du : lundi 04 au dimanche 10 janvier 2016

	lundi 4 janvier 2016	mardi 5 janvier 2016	mercredi 6 janvier 2016	jeudi 7 janvier 2016	vendredi 8 janvier 2016
Hors d'œuvre	Betteraves vinaigrette	Carottes et panais râpés au citron	Salade de pâtes au surimi	Chou blanc râpé	Salade sombrero
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Emincé de dinde chasseur	Bolognaise	Rôti de veau forestier	Sauté de porc à la moutarde	Filet de lieu sauce citron
Gestion des sans porc				Sauté de dinde à la moutarde	
Accompagnement	Purée de pomme de terre	Spaghetti	Haricots verts	Brocolis	Epinards béchamel
Produits laitiers	Kiri	Emmental râpé	Camembert Bio	Reblochon Bio de la fruitière d'arbusigny	Yaourt brassé BIO de Région
Dessert	Orange à bouche BIO	Compote de pomme BIO Thomas Leprince	Clémentines	GALETTES DES ROIS	Banane
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements
Menus validé par Mme PETRI Sophie Diététicienne 1001 repas et Conforme au G,E,M ,R,C,N obligatoire depuis le 1er octobre 2011

Logos:		Porc Français		Volaille Française		Appellation d'origine protégée		Produits frais
		Bœuf Français		Produits local		produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)		Poisson frais



Semaine 02 du : Lundi 11 au dimanche 17 janvier 2016

	lundi 11 janvier 2016	mardi 12 janvier 2016	mercredi 13 janvier 2016	jeudi 14 janvier 2016	vendredi 15 janvier 2016
Hors d'œuvre	Céleri râpé à la moutarde ancienne	Lentilles vinaigrette	Pomelos au sucre	Salade de pommes de terre	Salade verte
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Steak haché sauce tomate	Sauté de dinde aux olives	Longe de porc rôtie	Sauté de veau marengo	Filet de Colin meunière
Gestion des sans porc			Roti de dinde		
Accompagnement	Coquillettes	Chou fleur Bio en gratin	Bouलगour pilaf	Haricots verts Bio	Riz Bio pilaf
Produits laitiers	Fromages des Bornes d'Arbusigny	Fromage blanc sucré d'Epagny	Edam	Yaourt nature sucré	Samos
Dessert	Crème dessert chocolat Bio	Pomme de Cercier	Compote de poires Bio Thomas Leprince	Kiwi	Abricot au sirop
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validé par Mme PETRI Sophie Diététicienne 1001 repas et Conforme au G,E,M ,R,C,N obligatoire depuis le 1er octobre 2011

Logos:		Porc Français		Volaille Française		Appellation d'origine protégée		Produits frais
		Bœuf Français		Produits local		produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)		Poisson frais

Semaine 03 du : Lundi 18 au 24 dimanche 24 janvier 2016

	lundi 18 janvier 2016	mardi 19 janvier 2016	mercredi 20 janvier 2016	jeudi 21 janvier 2016	vendredi 22 janvier 2016
Hors d'œuvre	Taboulé	Salade coleslaw	Salade d'endives (à couper par les agents de service)	Chou rouge râpé	Œuf mayonnaise
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Paupiette de veau sauce forestière	Emincé de dinde sauce suprême	Palette de porc à la provençale	Bœuf Bourguignon	Pavé de saumon à l'oseille
Gestion des sans porc			Steak haché à la tomate		
Accompagnement	Purée de Céleri	Pomme vapeur	Polenta BIO	Carottes persillées	Riz Bio pilaf
Produits laitiers	Yaourt nature sucré	St Nectaire	Emmental	Carre frais Bio	Fromage blanc pot individuel
Dessert	Poires Bio de Cercier	Compote de pomme BIO Thomas Leprince	Cocktail de fruits	Gâteau d'anniversaire	Ananas frais
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validé par Mme PETRI Sophie Diététicienne 1001 repas et Conforme au G,E,M ,R,C,N obligatoire depuis le 1er octobre 2011

Logos:		Porc Français		Volaille Française		Appellation d'origine protégée		Produits frais
		Bœuf Français		Produits local		produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)		Poisson frais



Semaine 04 : Lundi 25 au dimanche 31 janvier 2016

	lundi 25 janvier 2016	mardi 26 janvier 2016	mercredi 27 janvier 2016	jeudi 28 janvier 2016	vendredi 29 janvier 2016
Hors d'œuvre	Salade piémontaise	Carottes râpées	Salade de riz	Salade verte	Macédoine de légumes
Gestion des sans porc	Salade de pomme de terre				
Plat Principal	Escalope de dinde viennoise	Diot de Savoie	Navarin d'agneau		Filet de lieu sauce beurre blanc
Gestion des sans porc		Filet de hoki pané		Lasagne	
Accompagnement	haricots plats d'Espagne	Lentilles	Printanière de légumes BIO		Epinards Bio béchamel
Produits laitiers	Yaourt nature sucre bio	Cantal jeune	Comté	Fromage blanc sucré	Buchette de chèvre
Dessert	Clémentines	Compote pomme myrtilles BIO Thomas Leprince	Orange à bouche	Kiwi BIO	Banane
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validé par Mme PETRI Sophie Diététicienne 1001 repas et Conforme au G,E,M ,R,C,N obligatoire depuis le 1er octobre 2011

Logos:		Porc Français		Volaille Française		Appellation d'origine protégée		Produits frais
		Bœuf Français		Produits local		produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)		Poisson frais



Semaine 05 du : lundi 01 au dimanche 07 février 2016

	lundi 1 février 2016	mardi 2 février 2016	mercredi 3 février 2016	jeudi 4 février 2016	vendredi 5 février 2016
Hors d'œuvre	Chou blanc 	Céleri rémoulade à l'ancienne	Salade mâche mais cœur de palmier	Salade de lentilles	Poireaux Vinaigrette
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Bœuf Strogonoff	Tajine de dinde aux fruits secs	Paleron braisé	Sauté de porc aux olives 	Filet de cabillaud aux herbes
Gestion des sans porc				Sauté de dinde aux olives 	
Accompagnement	Semoule	Brocolis Bio* en gratin *(brocolis BIO)	Pommes vapeur	Haricots beurre	Blé pilaf
Produits laitiers	Chanteneige	Mimolette	Tome de Yenne Bio 	Brie	Yaourt nature sucré Bio
Dessert	Compote de pomme bio Thomas Leprince 	Choux à la crème	Liégeois chocolat	Poire BIO de Cercier  	Banane 
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validé par Mme PETRI Sophie Diététicienne 1001 repas et Conforme au G,E,M ,R,C,N obligatoire depuis le 1er octobre 2011

Logos:		Porc Français		Volaille Française		Appellation d'origine protégée		Produits frais
		Bœuf Français		Produits local		produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)		Poisson frais

Semaine 06 du : lundi 08 au dimanche 14 février 2016

	lundi 8 février 2016	mardi 9 février 2016	mercredi 10 février 2016	jeudi 11 février 2016	vendredi 12 février 2016
Hors d'œuvre	Salade de haricots verts	Duo de carottes et panais râpés	Salade verte	Pâté croute cornichons	Chou rouge râpé
Gestion des sans porc				Terrine de poisson	
Plat Principal	Blanquette de veau à l'ancienne	Steak haché sauce au poivre	Tartiflette	Colombo de dinde	Quenelle de brochet sauce Nantua
Gestion des sans porc			Poisson		
Accompagnement	Coquillettes Bio	Choux fleurs Bio en gratin		Haricots verts sautés	Riz Bio pilaf
Produits laitiers	Reblochon d'Arbusigny	Yaourt brassé de Région	0	Vache qui rit	Mont Boisier
Dessert	Clémentines	Bugnes	Compote de pomme bio Thomas Leprince	Pommes Bio de Cercier	Crème dessert Caramel
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validé par Mme PETRI Sophie Diététicienne 1001 repas et Conforme au G,E,M ,R,C,N obligatoire depuis le 1er octobre 2011

Logos:	 Porc Français	 Volaille Française	 Appellation d'origine protégée	 Produits frais
	 Bœuf Français	 Produits local	 produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	 Poisson frais

Semaine 07 du : lundi 15 au dimanche 21 février 2016 Vacances

	lundi 15 février 2016	mardi 16 février 2016	mercredi 17 février 2016	jeudi 18 février 2016	vendredi 19 février 2016
Hors d'œuvre	Panais râpés 	Betteraves vinaigrette	Carottes Bio râpées 	Salade de haricots verts (* haricots verts bio)	Salade de pates
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Boulettes de bœuf sauce tomate 	Tajine d'agneau	Filet de hoki pané	Roti de porc au jus 	Escalope de volaille à la crème 
Gestion des sans porc				Gigot d'agneau au jus	
Accompagnement	Torsades	Polenta à l'italienne	Haricots beurre	Semoule	Gratin de courgettes (*courgettes BIO)
Produits laitiers	Yaourt nature sucré Bio	Bleu d'Auvergne 	Fromage des bornes de la fruitière d'arbusigny 	Fromage blanc de la ferme d'Epagny 	Tartare
Dessert	Compote de pomme poire Thomas Leprince 	Kiwi bio 	Eclair au chocolat	Clémentines 	Orange 
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validé par Mme PETRI Sophie Diététicienne 1001 repas et Conforme au G,E,M ,R,C,N obligatoire depuis le 1er octobre 2011

Logos:		Porc Français		Volaille Française		Appellation d'origine protégée		Produits frais
		Bœuf Français		Produits local	produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)		Poisson frais	

Semaine 08 du : lundi 22 au 28 février 2016 Vacances

	lundi 22 février 2016	mardi 23 février 2016	mercredi 24 février 2016	jeudi 25 février 2016	vendredi 26 février 2016
Hors d'œuvre	Taboulé à l'orientale (*semoule Bio)	Céleri râpé 	Pizza au fromage	Salade verte 	Poireaux vinaigrette 
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Sauté de veau au paprika	Emincé de dinde à la normande 	Côte de porc aux herbes 	Hachis Parmentier 	Filet de lieu sauce citron 
Gestion des sans porc			Steak haché 		
Accompagnement	Gratin de choux fleurs	Penne rigate bio	Flan de courge		Riz créole
Produits laitiers	Brie de Meaux 	Petits louis coque	Yaourt nature sucre BIO	Emmental	Tome de Savoie bio 
Dessert	Clémentines 	Abricots au sirop	Salade de fruits 	Compote de pomme bio Thomas Leprince 	Ananas 
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validé par Mme PETRI Sophie Diététicienne 1001 repas et Conforme au G,E,M ,R,C,N obligatoire depuis le 1er octobre 2011

Logos:	 Porc Français	 Volaille Française	 Appellation d'origine protégée	 Produits frais
	 Bœuf Français	 Produits local	 produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	 Poisson frais