

* plat à base de porc

		Hors d'œuvre	Plat protidique	Garniture	Produit laitier	Dessert	Goûter
Lundi	8	Salade de blé BIO et brunoise de légumes	Cœuf dur sauce Aurore	Epinards en branches sauce Béchamel	P'tit Cabray pur chèvre	Compote pomme / pêche allégée en sucre	Jus de raisin Yaourt aromatisé Brioche tressée
Mardi	9	Saucisson à l'ail * et cornichons	Filet de colin lieu sauce dieppoise	Semoule BIO ALPINA SAVOIE	Yaourt nature BIO au lait entier et popcorn	Fruit	Jus de pomme Pain Emmental Stick
Mercredi	10	Salade de riz BIO asiatique (coriandre et ananas)	Veau Marengo	Haricots verts BIO en persillade	Fournols	Liégeois au chocolat	Jus d'orange Petit fromage frais nature sucré Madeleine coquille
Jeudi	11	Salade verte, vinaigrette aux noix	Pâtes cavatappis	à la bolognaise au bœuf charolais	Petit fromage frais aromatisé	Fruit	Lait demi-écrémé Petits beurre au chocolat Coupelle pomme / framboise
Vendredi	12	Carottes râpées BIO au citron vert	Saucisse de Strasbourg *	Choucroute et pommes de terre	Cantafrais	Galette des Rois C'EST LA FÊTE	Jus multifruits Pain Pâte à tartiner au chocolat
Samedi							
Dimanche							
Lundi	15	Salade de pommes de terre au maquereau	Sauté de bœuf Mironton	Purée de potiron	Camembert	Fruit	Jus d'orange Gaufre pourrée Gelée de groseille
Mardi	16	Râpé de chou rouge BIO, vinaigrette de framboise	Dés de filet de poisson MSC sauce pêcheuse	Riz BIO	P'tit Louis tartines	Mouliné de pommes saveur biscuitée	Jus multifruits Pain Miel
Mercredi	17	Salade d'endives BIO aux dés de Fourme d'Ambert AOP et croûtons, vinaigrette balsamique	Couscous de boulettes au mouton	Semoule BIO gourmande (amandes et raisins blonds) ALPINA SAVOIE	Fruit BIO		Jus de raisin Fromage blanc nature et sucre Mini-roulé abricot
Jeudi	18	Potage de légumes racines (carotte, chou rave, céleri, panais) Nouveauté	Jambon blanc supérieur *	Gratin de pommes de terre au fromage à raclette	Flan parfum vanille nappé de caramel		Lait demi-écrémé Pétales de blé au chocolat Fruit
Vendredi	19	Duo de céleri rave BIO et branche en rémoulade	Cordon bleu de dinde	Gratin de chou-fleur BIO	Yaourt BIO au lait entier brassé à la myrtille	Gaufre Bruxelloise et sauce chocolat au crème Chantilly PAS PAREILLES	Jus de pomme Pain Fol Epi
Samedi							
Dimanche							
Lundi	22	Taboulé du chef à la semoule BIO	Navarin de bœuf	Petits pois à la française (oignons, laitue)	Carré de Ligeuil	Mousse au chocolat au lait	Jus de pomme Petit fromage frais aromatisé Barre de céréales chocolat & banane
Mardi	23	Pizza au fromage	Duo de filets de saumon sauvage et poisson MSC aux épinards en branches sauce Béchamel	Rondelé à la fleur de sel	Fruit Compote potiron pomme Nouveauté	Jus de raisin Yaourt nature et sucre Pain au lait	
Mercredi	24	Salade de pâtes BIO à la grecque (olives noires, tomate, poivrons)	Filet de colin pané frais et tranche de citron	Poêlée haricots beurre, navets, butternut Nouveauté	Petit fromage frais nature sucré	Mix-lait du chef au Nutella Nouveauté	Jus multifruits Pain Kiri
Jeudi	25	Salade verte, vinaigrette provençale	Omelette du chef à la ciboulette	Frites au four	Saint-Bricet	Fruit	Lait demi-écrémé Cookies tout chocolat Coupelle pomme / fraise
Vendredi	26	Râpé de chou blanc BIO, crème ail et fines herbes	Tajine de dinde au citron Nouveauté	Duo de carottes, jus aux olives vertes	Fromage blanc nature et sucre	Gâteau du chef aux fruits rouges Nouveauté	Jus d'orange Pain Délice de Camembert
Samedi							
Dimanche							
Lundi	29	Salade de céleri rave BIO à l'aneth et au curry	Echine demi-sel * à la moutarde à l'ancienne	Lentilles mijotées au lait	Vache qui rit	Compote pomme / fraise allégée en sucre	Jus multifruits Pain Tablette de chocolat au lait
Mardi	30	Mortadelle* et cornichons	Quenelles nature sauce Nantua	Riz BIO	Tomme blanche	Flan au chocolat	Jus de raisin Fromage blanc nature et sucre Quatre-quarts au beurre
Mercredi	31	Emincé de chou chinois BIO, sauce méridionale	Rôti de bœuf charolais jus à l'estragon	Purée de pommes de terre à la graine de moutarde	Brie du Vilet Cinard	Fruit BIO	Jus de pomme Petit fromage frais nature sucré Gaufrettes chocolat
Jeudi	1 ^{er} février	Velouté de potiron	Cuisse de poulet rôtie froide et sauce piquante du chef	Torsades BIO ALPINA SAVOIE	Yaourt BIO au lait entier brassé à la fraise	Fruit	Lait demi-écrémé Pétales de maïs sucrés Coupelle pomme / banane
Vendredi	2 février	Râpé de chou rouge BIO sauce au fromage frais	Beignets de poisson et tranche de citron	Confit de carottes BIO	Bûchette	Crêpe fourrée au chocolat C'EST LA FÊTE	Jus d'orange Pain Confiture
Samedi							
Dimanche							

Local
BIO
BIO & Local
Extrascolaire
Jour férié

la cantine pas pareille

