



JOURS	SEMAINE DU 8/01 AU 12/01	SEMAINE DU 15/01 AU 19/01	SEMAINE DU 22/01 AU 26/01	SEMAINE DU 29/01 AU 02/02
LUNDI	Chili con carne (bœuf haché, haricots rouges, tomate) Riz + emmental râpé Yaourt nature Compote de pommes BIO	Velouté de petits pois Sauté de porc à la moutarde Carottes persillées Bonbel Banane BIO	Pizza à la mozzarella Goulash Gratin de Romanesco Fruit de Saison BIO	Salade verte BIO Blanquette de veau Riz Emmental râpé Flan nappé caramel
MARDI	Toasts de chèvre chaud sur lit de salade Emincé de volaille sce poulette Flan de légumes hiver au Reblochon Fruit de Saison BIO	Salade verte / Mimolette Vinaigrette miel / poivre Filet de colin sce lait de coco et crevettes Boulgour BIO Yaourt Aromatisé	Carottes râpées BIO Saucisses Lentilles Chanteneige Mousse au chocolat	Potage carottes et coriandre Omelette d'hiver (Comté, merguez) Petits Pois Samos Banane BIO
MERCREDI	Salade verte Hachis Parmentier Petit Suisse Fruit de Saison	Bo bun végétarien Riz cantonnais au poulet Vache qui rit Fruit de Saison	Salade verte Sauté de veau Gratin Dauphinois Kiri Fruit de Saison	Concombres Poulet rôti Coquillettes au jus Babybel Fruit de Saison
JEUDI	Duo de betteraves et carottes râpées et dès de Comté Thon au curry et curcuma Ebly Fruit de Saison BIO	Céleri Rémoulade Spaghettis BIO Sauce bolognaise Emmental râpé Abricots au sirop	Salade/ kiwi / surimi Poulet basquaise Papillons Emmental râpé Fruit de Saison BIO	Tartelette à l'oignon Bourride (Poissons, crustacés, pdT) Yaourt aromatisé BIO
VENDREDI	Navarin d'agneau aux artichauts et pommes de terre Port Salut BIO Brioche des Rois	Salade haricot verts et PdT Vol au vent au poulet Brocolis Babybel Pommes râpées au jus d'orange BIO	Velouté de courge à la Vache Qui Rit Parmentier de colin Fromage Blanc BIO aux coulis de fruits	Salade Verte BIO Croutons / fromage Boulettes sce chasseur Haricots Verts Tropézienne

Légende : Les menus comportent: un produit laitier, un plat de viande, de poisson ou d'œuf, un plat de crudités (fruits et légumes),
et un féculent, et sur la semaine proposer au moins deux plats de légumes cuits en accompagnement.

Les plats comprennent tous différents éléments ; ici ne sont indiqués en couleur que les éléments principaux des recettes.

La Caisse des Ecoles se réserve le droit de modifier les menus en fonction d'événements particuliers (problèmes d'approvisionnement, grève, ...)