



















LUNDI 02-janv	MARDI 03-janv	MERCREDI 04-janv	JEUDI 05-janv	VENDREDI 06-janv
	Potage légumes 	Flan de courgettes à la tomate 	Carottes râpées 	Macédoine de légumes 
	Steack de veau 	Cuisse de poulet 	Saucisse chipo	Spaghetti bolognaise
	Julienne de légumes	Pomme vapeur persillées	Lentilles 	Salade verte
	Saint Paulin	Fromage à la coupe	Tome de montagne	Emmental
	Poire Belle Hélène 	Fromage blanc Bio	Fruit 	Galette des rois briochée maison



LUNDI 09-janv	MARDI 10-janv	MERCREDI 11-janv	JEUDI 12-janv	VENDREDI 13-janv
Betterave au kiri	Crêpe au fromage	Endives au fromage	Pâté de campagne 	Potage Crecy
Tartiflette 	Mijoté de dinde aux champignons 	Boulette de bœuf à la provençale 	Filet de poisson pané et citron	Ravioli de légumes
Salade	Jardiniere de legumes	Haricots verts 	Purée	
Saint Nectaire	Tartare	Fromage à la coupe	Saint Paulin	Fromage à la coupe
Ananas frais	Tarte fine aux pommes 	Banane	Yaourt bio fermier brassé aux fruits (selon saison) 	Entremet pistache

les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement **et en fonction du nombre d'élèves absents**"

L'écolabel pêche durable 	Le logo RUP (régions ultrapériphériques) 	STG : Spécialité Traditionnelle Garantie 	Le Label Rouge 	Appellation d'origine Protégée / contrôlée 
Les Produits Biologiques 	Indication Géographique Protégée IGP 	Mention "Fermier" "Produit à la ferme" 	Pêche Responsable 	Fait "Maison" 
Le porc Français 	Les Viandes d'origines Françaises 	Les Volailles Françaises 	Produits en Sarthe 	