SEMAINE DU 09-01-2023 AU 15-01-2023
MIDI
DAOURS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées vinaigrette (BIO)	Terrine de légumes sauce cocktail		Salade iceberg aux croûtons	Potage du jour (BIO)
Plat	Egréné de boeuf à la bolognaise Fromage râpé Pâtes	Gratin de crozet aux lardons* Fromage râpé		Boulettes au soja tomate et basilic sauce tomate Gratin de navets et pomme de terre	Escalope de poulet sauce normande Frites
Fromage	Tomme noire	Saint Nectaire		Saint Paulin	Edam (BIO)
Dessert	Crème dessert vanille	Fruit du jour		Yaourt aromatisé	Fruit du jour

LÉGENDE

- Bio
- Végétarien
- Local
- VBF
- AOP
- Global G.A.P

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

SEMAINE DU 16-01-2023 AU 22-01-2023
MIDI
DAOURS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Potage potiron	Salade mimosa		**NOUVEL AN CHINOIS** Nem de légumes	Salade verte et maïs vinaigrette
Plat	Cordon bleu (volaille) Pommes vapeurs Petits pois à l'étuvée carottes	Thon à la tomate Fromage râpé Pâtes (BIO)		Omelette nature (BIO) Riz cantonais Sauce soja	Lasagne de boeuf (BIO) Salade iceberg
Fromage	Vache qui rit (BIO)	Rondelé nature		Petit suisse aux fruits	Pont l'Evêque
Dessert	Fromage blanc nature sucré	Fruit du jour		Moelleux ananas coco	Fruit du jour

LÉGENDE

- Bio
- AOP
- Recette du chef
- VBF
- Local
- CE2
- Végétarien
- Global G.A.P

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

SEMAINE DU 23-01-2023 AU 29-01-2023
MIDI
DAOURS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Haricot vert vinaigrette (BIO)	Céleri rémoulade (BIO)		Salade mexicaine	Salade verte et dès de mimolette
Plat	Tartiflette* (pommes de terre, lardons, oignons, fromage à tartiflette)	Rôti de porc* label sauce moutarde Carotte vichy Chevriers verts		Poisson meunière sauce crème Pâtes (BIO)	Steak haché de boeuf VBF (BIO) sauce poivre Frites
Fromage	Petit suisse aux fruits	St Morêt		Cantal	Cantafrais
Dessert	Fruit du jour	Compote de pomme		Fruit du jour	Yaourt nature sucré (BIO)

LÉGENDE

Bio
Global G.A.P
Label rouge
VBF
Recette du chef
MSC
Végétarien
CE2
HVE
AOP
VPF
Local
Contient du porc

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

SEMAINE DU 30-01-2023 AU 05-02-2023
MIDI
DAOURS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Oeufs durs mayonnaise	Mâche et dès d'emmental		Salade mélée aux noix	Potage tomates
Plat	Fricassé de colin sauce à l'aneth Poêlée de champignons Gratin dauphinois	Egréné de boeuf (BIO) à la bolognaise Fromage râpé Pâtes		Galette de soja aux petits légumes sauce ketchup Haricot vert Pommes de terre Dauphine	Filet de poisson de la marée sauce duglérée Gratin de légumes et pommes de terre
Fromage	Brie (BIO)	Carré frais		Yaourt aromatisé	Saint Nectaire
Dessert	Fruit du jour	Cocktail de fruits		Crêpe au sucre	Fruit du jour

LÉGENDE

Bio
Global G.A.P
Label rouge
VBF
Recette du chef
MSC
Végétarien
CE2
HVE
AOP
VPF
Local
Contient du porc

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

SEMAINE DU 06-02-2023 AU 12-02-2023
MIDI
DAOURS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Céleri rémoulade (BIO)	Betterave vinaigrette		Chou-fleur à la flamande	Salade bulgare
Plat	Parmentier végétarien (BIO)	couscous poulet merguez boulette de boeuf Légumes couscous Semoule (BIO)		Aiguillette de poulet sauce curry Pommes de terre sautées	Filet de poisson de la marée sauce hollandaise Purée de chou-fleur et pommes de terre
Fromage	Emmental	Maroilles		Petit cotentin aux herbes	Coulommiers
Dessert	Liégeois chocolat	Fruit du jour		Fromage blanc au daim	Compote de pomme

LÉGENDE

Bio
Global G.A.P
Label rouge
VBF
Recette du chef
MSC
Végétarien
CE2
HVE
AOP
VPF
Local
Contient du porc

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

SEMAINE DU 27-02-2023 AU 05-03-2023
MIDI
DAOURS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Rillettes de thon	Potage potiron		Carottes râpées vinaigrette (BIO)	Maïs vinaigrette (BIO)
Plat	Aiguillette de volaille sauce catalane Pâtes Batonnière de légumes	Hachis parmentier (BIO)		Beignets de calamar à la romaine Sauce tartare Pommes de terre noisettes	Curry de pois chiches et carottes à la pulpe de tomate Brocolis au beurre Semoule (BIO)
Fromage	Pont l'Evêque	Gouda		Mimolette	Petit suisse sucré
Dessert	Yaourt aromatisé (BIO)	Fruit du jour		Fruit du jour	Eclair au chocolat

LÉGENDE

Bio
Global G.A.P
Label rouge
VBF
Recette du chef
MSC
Végétarien
CE2
HVE
AOP
VPF
Local
Contient du porc

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc