

	LUNDI 1 FÉVRIER	MARDI 2 FÉVRIER REPAS CRÊPES	MERCREDI 3 FÉVRIER	JEUDI 4 FÉVRIER	VENDREDI 5 FÉVRIER
Entrées	Betteraves en salade	Salade mélangée	Salade de lentilles	Endives vinaigrette	Mâche
Plat principal	Filet de saumon à l'oseille	Crêpe à l'emmental	Estouffade de bœuf	Rôti de veau aux herbes	Tartiflette (plat complet)
	Steak de soja et petits légumes		Galette de tofu provençale	Nuggets de pois chiches	Tartiflette végétarienne (plat complet)
Accompagnement	Tortis	Epinars	Salsifis au jus	Purée de céleri	/
Repas des grands	Fromage	Yaourt	Fromage	Fromage	Fromage tartiflette
Dessert	Fruit	Crêpe au chocolat	Fruit	Beignet au sucre	Liégeois de fruits
	LUNDI 8 FÉVRIER	MARDI 9 FÉVRIER	MERCREDI 10 FÉVRIER	JEUDI 11 FÉVRIER	VENDREDI 12 FÉVRIER
Entrées	Pamplemousse rose + sucre	Champignons à la grecque	Salade verte	Endives à l'emmental	Salade de riz
Plat principal	Sauté d'agneau aux fèves	Dos de colin aux crevettes	Rôti de porc	Filet de poulet normande	Omelette
	Boulettes de soja tomate basilic	Samoussa aux légumes	Aiguillette de blé-carotte panée	Poêlée de quinoa et légumes aux épices douces	
Accompagnement	Semoule	Pommes de terre gratinées	Carottes à l'ancienne	Boullgour (emmental)	Poêlée villageoise
Produit laitier	Crème anglaise	Fromage			Fromage
Dessert	Poire au naturel	Fruit	Tarte flan	Compote de pomme	Fruit
	LUNDI 15 FÉVRIER	MARDI 16 FÉVRIER	MERCREDI 17 FÉVRIER	JEUDI 18 FÉVRIER	VENDREDI 19 FÉVRIER
Entrées	Céleri rémoulade	Mâche	Terrine de légumes + mayo	Poireaux vinaigrette	Salade de perles légumières
Plat principal	Emincé de dinde sauce paprika	Rôti de veau aux champignons	Filet de hoki en sauce	Jambon chaud sauce tomate	Pot-au-feu
	Emincé végétal sauce paprika	Flageolets aux champignons	Boulettes de blé panée façon thaï + jus	Galette de tofu-épinards -fromage + sauce tomate	Pot-au feu au gruyère
Accompagnement	Brocolis persillés	Riz pilaf	Grains de blé aux petits pois	Polenta	Légumes du pot au feu
Produit laitier	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt
Dessert	Crème dessert chocolat	Cocktail de fruits au sirop	Fruit	Fruit	Fruit
	LUNDI 22 FÉVRIER	MARDI 23 FÉVRIER	MERCREDI 24 FÉVRIER	JEUDI 25 FÉVRIER	VENDREDI 26 FÉVRIER
Entrées	Endives en salade	Coleslaw	Salade iceberg	Pâté croûte	Céleri rémoulade
Plat principal	Lasagnes	Poisson pané + citron	Sauté de porc charcutier	Steak haché	Escalope de poulet au jus
	Lasagnes aux légumes	Pavé de soja-quinoa	Quenelles sauce tomate	Burger végétarien	Omelette
Accompagnement	/	Poêlée de légumes	Carottes vichy	gratin d'endives	Pommes noisettes
Produit laitier	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage blanc
Dessert	Flan nappé caramel	Eclair chocolat	Gaufre	Fruit	L'onctueux à la fraise

Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement - Les légumes frais sont préparés à la légumerie, le pain est issu de l'agriculture biologique

 Menu végétarien	 Viande de porc française	 Viande origine U.E.	 Soja issu de production française
 Produits issus de l'agriculture biologique Productions locales (Auvergne-Rhône-Alpes)	 Viande bovine française	 Viande origine U.E.	 Soja garanti sans OGM
 IMSC Pêche raisonnée	 Volaille d'origine française	 Viande de Porc	 Sans sucre.
	 Viande d'origine française		

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (règlement dit INCO) les plats sont susceptibles de contenir les allergènes énumérés ci-dessous : arachide, crustacés, fruits à coque, gluten, lait, mollusques, oeufs, poisson, soja, sésame, lupin, céleri, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites. Tout enfant souffrant d'allergie doit être déclaré au médecin scolaire afin de mettre en place un PAI (Projet d'Accueil Individualisé).

