

**MENUS  
ÉCOLES**

**JANVIER 2021 - RESTAURATION COLLECTIVE SCOLAIRE**

	LUNDI 4 JANVIER	MARDI 5 JANVIER	MERCREDI 6 JANVIER	JEUDI 7 JANVIER	VENDREDI 8 JANVIER
<b>Entrées</b>	Salade verte	Coleslaw	Saucisson sec Œuf dur + dose mayonnaise	Salade iceberg	Betteraves fines herbes
<b>Plat principal</b>	Lasagnes au saumon (plat complet)	Escalope de poulet en sauce	Rôti de veau	Quenelles sauce aurore	Gratin de poisson
<b>Accompagnement</b>	Lasagnes ricotta épinards (plat complet)	Nems aux légumes	Nuggets de blé	Fingers aux 3 graines	
<b>Produit laitier</b>	Fromage	Pommes de terre vapeur	Poireaux à la crème	Poêlée de légumes	Riz safrané
<b>Dessert</b>	Compote de poire	Fromage	Yaourt	fromage	Fromage
		Cocktail de fruits au sirop	Fruit	Galette des rois	Fruit
	<b>LUNDI 11 JANVIER</b>	<b>MARDI 12 JANVIER</b>	<b>MERCREDI 13 JANVIER</b>	<b>JEUDI 14 JANVIER</b>	<b>VENDREDI 15 JANVIER</b>
<b>Entrées</b>	Chou rouge râpé	Mâche	Céleri rémoulade	Terrine de légumes + mayo	Salade pois chiches
<b>Plat principal</b>	Bœuf bourguignon	Filet de lieu sauce beurre blanc	Gigot d'agneau au jus	Godiveaux	Omelette
<b>Accompagnement</b>	Steak de soja à la provençale	Galette de lentilles vertes + jus	Galette de tofu tomate-chèvre + jus	Roulé végétal	
<b>Produit laitier</b>	Boulgour	Purée crécy	Semoule	Lentilles	Epinards à la crème
<b>Dessert</b>	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage blanc	Fromage
	Crème dessert vanille	Tarte flan	Abricots au sirop	Fruit	Fruit
	<b>LUNDI 18 JANVIER</b>	<b>MARDI 19 JANVIER</b>	<b>MERCREDI 20 JANVIER</b>	<b>JEUDI 21 JANVIER</b>	<b>VENDREDI 22 JANVIER</b>
<b>Entrées</b>	Salade de pommes de terre	Pizza	Endives aux noix	Carottes râpées	Salade aux pousses de soja au sésame
<b>Plat principal</b>	Sauté de veau	Cordon bleu	Filet de merlu sauce ciboulette	Choucroute avec sauce de francfort	Emincé de porc caramel
<b>Accompagnement</b>	Pavé de soja-boulgour	Crispi d'or au fromage	Falafel	Choucroute avec roulé végétal	Emincé végétal au caramel
<b>Produit laitier</b>	Navets-carottes à la crème	Petits pois au jus	Polenta	Pommes de terre vapeur	Poêlée de nouilles chinoises
<b>Dessert</b>	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt
	Fruit	Fruit	Liégeois de fruits	Gâteau de riz	fruit
	<b>LUNDI 25 JANVIER</b>	<b>MARDI 26 JANVIER</b>	<b>MERCREDI 27 JANVIER</b>	<b>JEUDI 28 JANVIER</b>	<b>VENDREDI 29 JANVIER</b>
<b>Entrées</b>	Salade mélangée	Pamplennousse + sucre	Céleri rémoulade	Feuilleté au fromage	Taboulé
<b>Plat principal</b>	Haut de cuisse de poulet au curry	Hachée de veau	Rôti de porc au jus	Filet de poisson meunière	Daube de bœuf
<b>Accompagnement</b>	Steak de soja à l'indienne	Quenelles en sauce	Boulettes haricots flegolets+ jus	Stick de soja pané	Haricots blanc aux champignons
<b>Produit laitier</b>	Riz	Poêlée champêtre	Coquillettes	Brocolis persillés	Carottes sautées
<b>Dessert</b>	Fromage	Crème anglaise	Fromage blanc	Fromage	Fromage
	Ananas au sirop	Brownie	Compote de fruits	Fruit	Fruit

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



Conformément au règlement CE n°1169/2011 (règlement dit NCO) nous avons mis en place des pictogrammes afin d'identifier les produits utilisés dans nos menus :  
 viande, produits laitiers, produits issus de l'agriculture biologique, produits locaux (Auvergne Rhône-Alpes), IMSC Pêcheur albionnée, menu végétarien, produits issus de l'agriculture biologique (Auvergne Rhône-Alpes), viande de porc française, viande bovine française, volaille d'origine française, viande d'origine française, sans issu de production française, soja issu de production française, soja garanti sans OGM, sans sucre.

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (règlement dit NCO) nous avons mis en place des pictogrammes afin d'identifier les produits utilisés dans nos menus :  
 viande, produits laitiers, produits issus de l'agriculture biologique, produits locaux (Auvergne Rhône-Alpes), IMSC Pêcheur albionnée, menu végétarien, produits issus de l'agriculture biologique (Auvergne Rhône-Alpes), viande de porc française, viande bovine française, volaille d'origine française, viande d'origine française, sans issu de production française, soja issu de production française, soja garanti sans OGM, sans sucre.

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (règlement dit NCO) nous avons mis en place des pictogrammes afin d'identifier les produits utilisés dans nos menus :  
 viande, produits laitiers, produits issus de l'agriculture biologique, produits locaux (Auvergne Rhône-Alpes), IMSC Pêcheur albionnée, menu végétarien, produits issus de l'agriculture biologique (Auvergne Rhône-Alpes), viande de porc française, viande bovine française, volaille d'origine française, viande d'origine française, sans issu de production française, soja issu de production française, soja garanti sans OGM, sans sucre.

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (règlement dit NCO) nous avons mis en place des pictogrammes afin d'identifier les produits utilisés dans nos menus :  
 viande, produits laitiers, produits issus de l'agriculture biologique, produits locaux (Auvergne Rhône-Alpes), IMSC Pêcheur albionnée, menu végétarien, produits issus de l'agriculture biologique (Auvergne Rhône-Alpes), viande de porc française, viande bovine française, volaille d'origine française, viande d'origine française, sans issu de production française, soja issu de production française, soja garanti sans OGM, sans sucre.

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (règlement dit NCO) nous avons mis en place des pictogrammes afin d'identifier les produits utilisés dans nos menus :  
 viande, produits laitiers, produits issus de l'agriculture biologique, produits locaux (Auvergne Rhône-Alpes), IMSC Pêcheur albionnée, menu végétarien, produits issus de l'agriculture biologique (Auvergne Rhône-Alpes), viande de porc française, viande bovine française, volaille d'origine française, viande d'origine française, sans issu de production française, soja issu de production française, soja garanti sans OGM, sans sucre.