

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
06/01/2020	07/01/2020	09/01/2020	10/01/2020
Salade piémontaise Emincé de dinde <i>Viande française</i> Haricots Verts	Céleri rémoulade Filet de colin	Soupe de légumes de saison Samossa de légumes	Taboulé Saucisse de Francfort <i>Viande française</i> Poêlée ratatouille
Petits suisse aux fruits	Spaghetti	Poêlée duo de quinoa aux légumes	Tomme blanche
Galette des Rois	Six de Savoie	Bûchette de chèvre / Crottin demi-sec (Ferme de l'Entremont Samoëns)	Flan saveur caramel
	Cocktail de fruits	Fruit 100% région	

Fêtons l'Epiphanie !		MENU VEGETARIEN	
----------------------	--	--------------------	--

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
13/01/2020	14/01/2020	16/01/2020	17/01/2020
Salade verte	Carottes râpées	Salade de betteraves Boulettes d'agneau	Salade de riz Poisson frais
Lasagnes à la bolognaise <i>Viande française</i>	Gratin d'épinards	Semoule	Chou fleur
Yaourt nature sucré	Pommes de terre	Faisselle pasteurisée / Faisselle (Ferme Le Criou Samoëns)	Mont cadî
Fuit BIO	Croc'lait	Fruit de saison	Crème dessert à la vanille
	Tarte Normande		

	MENU VEGETARIEN		
--	--------------------	--	--

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
20/01/2020	21/01/2020	23/01/2020	24/01/2020
Œuf dur mayonnaise Feuilleté au chèvre et miel Jardinière de légumes Bûche de Pilat / Bourgeoise (Ferme Le Criou Samoëns) Liégeois au chocolat	Salade verte au thon (menu secours) Moussaka Penne rigate Petit suisse sucré Fruit de saison	Soupe de tomate vermicelles Filet de Hoki Haricots beurre Carré Frais BIO Gâteau Basque	Salade coleslaw Saucisson cuit Viande française Pommes de terre vapeur Edam Mousse au citron

**MENU
VEGETARIEN**

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
27/01/2020	28/01/2020	30/01/2020	31/01/2020
Pâté de campagne cornichons Merguez Viande française Légumes à couscous Mini cabrette Bille beignet chocolat noisette	Salade Strasbourgeoise Poisson meunière (citron) Brocolis Tomme noire / Crioutin demi-sec (Ferme Le Criou Samoëns) Crème dessert au caramel	Salade macédoine Paleron de bœuf Viande française Polenta Yaourt aromatisé Fruit 100% région	Avocat mayonnaise Quenelles nature Riz étuvé Indica Tomme grise / Tomme de Savoie (Fillinges) Compote de fruits

**MENU
VEGETARIEN**

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
03/02/2020	04/02/2020	06/02/2020	07/02/2020
Taboulé Boulettes de bœuf <i>Viande française</i> Purée de potiron Yaourt aromatisé citron BIO Crêpe à la confiture	Pizza Royale Haut de cuisse de poulet <i>Viande française</i> Haricots plats Tartare ail et fines herbes / Fraîcheur (Ferme Le Criou Samoëns) Ananas au sirop	Velouté de légumes de saison Boulettes de blé façon Thaï Lentilles Comté Yaourt à boire à la fraise	Salade de pâtes Poisson frais Printanière de légumes Brie / Reblochon de Savoie (Thône) Fruit de saison

Fêtons la Chandeleur !		MENU VEGETARIEN	
------------------------	--	--------------------	--

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
10/02/2020	11/02/2020	13/02/2020	14/02/2020
Salade d'endives Tartiflette Jambon de pays Compote de fruits	Carottes râpées Stick mozzarella Poêlée de légumes et mini penne Fromage blanc nature BIO Fruit 100% région	Salade de chou fleur Emincé de poulet rôti <i>Viande française</i> Petits pois Camembert Flan pâtissier	Salade de pommes de terre Filet de Merlu Jeunes carottes en persillade Petit Louis coque Liégeois à la vanille

	MENU VEGETARIEN		
--	--------------------	--	--

Bonnes vacances !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

17/02/2020

18/02/2020

20/02/2020

21/02/2020

Salade verte Lasagnes ricotta et épinards Saint Paulin Fruit BIO	Salade coleslaw Cheeseburger de bœuf <i>Viande française</i> Potatoes Gouda Pomme 100% région	Crêpe aux champignons Poisson frais à la vapeur Ratatouille Kiri Mousse au chocolat	Soupe de poule vermicelles Rôti de porc <i>Viande française</i> Haricots verts Fomage blanc aux fruits Paris-Brest
---	--	---	---

	Menu Américain Proposé par les collégiens		
--	---	--	--

**MENU
VEGETARIEN**

