
















	<u>Lundi 26 janvier</u>	<u>Mardi 27 janvier</u>	<u>Mercredi 28 janvier</u>	<u>Menu des monts du Jura</u>	<u>Vendredi 30 janvier</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Salade de coco vinaigrette au cumin 	Betteraves bio vinaigrette au balsamique 		 Tarte au comté	Carottes râpées & vinaigrette 
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Paupiette de veau & sauce duxelles de champignons	Chili végétal (égrené de pois chiche bio) 		Filet de dinde sauce vigneronne 	Filet de poisson sauce Nantua 
<u>Plat sans viande</u>	Falafel de pois chiche sauce duxelles			Œuf sauce brune	Polenta aux légumes 
<u>Accompagnement</u>	Haricots verts persillés	Riz pilaf		Pommes de terre au thym façon boulangère 	Choux-fleurs sautés
				 Petit suisse aromatisé	Brebis crème
<u>Produits Laitiers</u>	 Yaourt bio au sucre de canne	Tomme blanche		 Clémentine bio	Beignet
<u>Dessert</u>	 Kiwi Bio	 Pomme bio			

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

 Menus validés par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS	 Produits français	 Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,I.G.P...	 Produits frais	 Menu alternatif	 Label rouge
	 Poisson frais	 Au moins 1 aliment BIO dans la recette	 Pêche durable	 Produit local	