



Lundi 05 Janvier	Mardi 06 Janvier	Jeudi 08 Janvier	Vendredi 09 Janvier
Salade de pois chiches Tortellinis fromages Bio sauce tomate et râpé Bio / Petit suisse sucré  Fruit de saison IGP	 Salade verte Bio Saucisse de Toulouse Bâtonnets de mozzarella panés  Purée de potiron Bio Edam  Couronne des Rois	 Salade de pommes de terre Poulet rôti Label Rouge Pané de blé Petits pois Bio Saint Môret  Fruit de saison Bio	Velouté de légumes Bio Risotto IGP au merlu MSC <i>Risotto IGP légumes</i> Carré Président Ramequin de fromage blanc et confiture fraise 
Lundi 12 Janvier	Mardi 13 Janvier	Jeudi 15 Janvier	Vendredi 16 Janvier
Pâté de campagne <i>Œuf dur mayonnaise</i> Nuggets de blé / Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental Carré de l'Est à la coupe  Fruit de saison Bio	Salade de maïs Carbonara de saumon MSC <i>Emincé végétal à la crème</i> Coquillettes et râpé  Purée de pommes poire Bio artisanale	Notre cake tomate basilic  Tajine de bœuf <i>Ragoût de lentilles</i> Semoule  Fruit de saison IGP	Salade de pépinettes Notre omelette soufflée à l'emmental  <i>Mouliné d'épinards Bio</i> Lozère Vache à la coupe  Crème dessert vanille



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio
 Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation D'Origine Protégée



Label Rouge
Viande de qualité supérieure



Menu Végétarien



150 km max d'Alès



Aide UE à destination des écoles

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.



Lundi 19 Janvier	Mardi 20 Janvier	Jeudi 22 Janvier	Vendredi 23 Janvier
Tartinable de morue et toast <i>Tapenade sur toast</i> Steak haché <i>Pané de blé</i> Haricots verts Bio Bûche mi-chèvre à la coupe  	Carottes râpées Bio  Chili de haricots rouges / Riz IGP Brie à la coupe Liégeois chocolat	Sirop de fraise Salade verte Bio Tartiflette aux lardons <i>Tartiflette végétarienne</i> Chantilly et Notre Gâteau Mystère <i>(présence d'amandes)</i> 	Salade de lentilles et maïs Bâtonnets de colin MSC pané et citron <i>Bâtonnets de mozzarella panés</i> Brocolis à la crème Bio   
Lundi 26 Janvier	Mardi 27 Janvier	Jeudi 29 Janvier	Vendredi 30 Janvier
Coleslaw de chou Bio sauce cocktail Jambon blanc Label Rouge <i>Falafels</i> Purée de pommes de terre Bio Samos Ramequin de fromage blanc et confiture abricots 	Pizza au fromage Ragoût de bœuf <i>Quenelles sauce safranée</i> Carottes sautées Bio Yaourt aromatisé  	Taboulé Colin MSC meunière et citron <i>Galette de blé épinards</i> Gratin de potiron Bio Bûche du Pilat à la coupe 	Salade verte Bio et dés d'emmental Bolognaise de lentilles <i>/</i> Macaronis et râpé Notre gâteau <i>au yaourt et marrons</i> 



Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*

*pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie / Rhône-Alpes).






Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation D'Origine Protégée



Label Rouge : Viande de qualité supérieure



Menu Végétarien



150 km max d'Alès



Aide UE à destination des écoles