

Écoles de Brousse, Saint-Jean-les-Ollières et Suggère



Semaine du 9 au 13 Janvier				Menu Végé
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi	
Panisse   Bœuf Bourguignon   Carottes   Blé mondé complet  Fromage  Clémentines	Potage   Poulet  Frites de Polenta   Yaourt   Poires	Chou Pé Tsai   Lasagnes gratinées  Biscuits  	Salade verte   Gratin chou-fleur   Gâteau au chocolat  	
Semaine du 16 au 20 Janvier				Menu Végé
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi	
Betteraves râpées pommes noix   Bœuf braisé   à la tomate Légumes rôtis   Riz au lait à la Vanille 	Salade chou-fleur/brocoli Poisson Semoule   Fromage  Oranges	Salade verte   Pâtes au fromage  Gâteau à la confiture 	Salade de pommes de terre  Sauté de porc   Endives braisées Yaourt   Pommes	
Semaine du 23 au 27 Janvier				Menu Végé
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi	
Carottes râpées   Hachis Parmentier de patates douces Fromage  Sablés  	Velouté de betteraves   Boudin   Pommes de terre Yaourt   Pommes	Tarte au fromage  Poisson Carottes/poireaux   Salade de fruits	Chou Pé Tsai   Couscous végétarien   Semoule   Flan aux œufs  	

Les menus sont proposés sous réserve des livraisons effectives. Toutes les préparations sont faites maison et les produits locaux et issus de l'agriculture biologique y sont privilégiés.

Menu Végétarien hebdomadaire

Viande Origine France

Agriculture Biologique

Production Locale

Pêche Responsable



Légendes Couleurs Conformément aux
Recommandations du G-RCN et au Plan Alimentaire :

Crudité

Cuidité

Féculents

Plats protéiques

Plats à dominante lipidique

Laitage

Desserts riches en sucre

Écoles de Brousse, Saint-Jean-les -Ollières et Suggère



Semaine du 30 janvier au 3 Février

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p><i>Menu Végé</i></p> <p>Chou rouge AB aux graines de courges AB</p> <p>Roulé de pomme de terre au fromage</p> <p>Brownies AB</p>	<p>Salade de lentilles AB</p> <p>Pot au feu</p> <p>Fromage</p> <p>Oranges</p>	<p>Salade verte AB</p> <p>Lasagne de bœuf gratinées</p> <p>Compote AB</p>	<p>Soupe vermicelles complets AB</p> <p>Porc sauce aigre douce</p> <p>Carottes AB</p> <p>Yaourt AB</p> <p>Pomme</p>

vacances de Février

Semaine du 20 au 24 Février

Menu Végé

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p>Beurre de sardine AB</p> <p>Poulet AB</p> <p>Pâtes</p> <p>Fromage</p> <p>Clémentines</p>	<p>Coleslaw AB</p> <p>Panisses sauce tomate/carotte AB</p> <p>Pommes de terre suédoises</p> <p>Yaourt AB</p> <p>Compote AB</p>	<p>Salade verte AB</p> <p>Poisson aux herbes</p> <p>Blé mondé aux légumes AB</p> <p>Fromage</p> <p>Gâteau aux noix AB</p>	<p>Soupe de pois cassés AB</p> <p>Chou farci et carotte AB</p> <p>Fromage</p> <p>Pomme</p>

Les menus sont proposés sous réserve des livraisons effectives. Toutes les préparations sont faites maison et les produits locaux et issus de l'agriculture biologique y sont privilégiés.

Menu Végétarien hebdomadaire

Viande Origine France

Agriculture Biologique

Production Locale

Pêche Responsable



Menu Végé

Légendes Couleurs Conformément aux Recommandations du G-RCN et au Plan Alimentaire :

Crudité

Cuidité

Féculents

Plats protéiques

Plats à dominante lipidique

Laitage

Desserts riches en sucre