

JANVIER

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT	GOÛTER	
Lun. 2	Salade de lentilles Salade de haricots blancs et cerfeuil	Gardiane de bœuf	Carottes	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Fruit exotique	Baguette Beurre doux Barre de chocolat Jus de raisins	
Mar. 3	Concombres Chou rouge au maïs Vinaigrette à l'échalote	Quenelles à la sauce tomate	Frites au four	Emmental Mimolette	Flan au chocolat Flan à la vanille	Chausson aux pommes Fruit	
Mer. 4	Crêpe au fromage	Bifteck haché charolais au jus	Choux-fleurs au persil	Fromage blanc aromatisé	Fruit annuel	Baguette Cantafras Jus d'ananas	
Jeu. 5	Salade de tomates Salade croquante aux pommes et oranges	Rôti de porc* sauce cheese mental (*Rôti de dinde LBR sauce cheese mental)	Macaroni	Carré du Poitou Camembert	Dessert de pommes Compote de poires	Galette géante Yaourt nature sucré	
Ven. 6	Émincé d'endives Betteraves crues râpées	GALETTE DES ROIS			Edam Fromage cœur cendré	Galette des rois Poker noisette Fruit	
Lun. 9	Haricots verts et maïs en salade Tomates, cœurs de palmiers	Œufs durs sauce aurore	Épinards en branches à la béchamel et riz	Pyrénées Saint-Paulin	Fruit de saison	Baguette Nutella Petit suisse nature sucré	
Mar. 10	Salade verte Chou blanc	Sauté de bœuf à la hongroise	Jardinière de légumes au jus de légumes	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Glace cône vanille-chocolat	Baguette Kiri Fruit	
Mer. 11	Radis roses	Dés de colin sauce normande	Coquillettes	Tomme grise	Cocktail de fruits	Muffin vanille aux pépites de chocolat Lait demi-écrémé	
Jeu. 12	Carottes râpées Émincé d'endives Vinaigrette balsamique	Échine* demi-sel (*Rôti de dinde LBR)	Lentilles mijotées	Pointe de brie Coulommiers	Ile flottante	Étoile à la framboise Fruit	
Ven. 13	Mousse de foie* Pâté breton* et cornichon (*Coupelle de pâté de volaille)	Pavé de merlu sauce normande	Purée de céleris	Rondelé nature Vache qui rit	Fruit annuel au choix	Croissant Jus de pommes	
Lun. 16	Concombres Salade de tomates	Sauté de porc* sauce forestière (*Sauté de dinde LBR forestière)	Choux-fleurs	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Gaufre liégeoise au chocolat	Palet breton Jus d'oranges	
Mar. 17	Salade Coleslaw (Carottes, chou blanc, oignons, mayonnaise) Céleri rémoulade	Poulet rôti LBR au jus	Ratatouille et coquillettes	Bûche mi-chèvre Camembert	Dessert de pommes et bananes Dessert tous fruits	Pain au chocolat Fruit	
Mer. 18	Salade de pommes de terre	Rôti de bœuf au jus	Légumes façon Maillot (Petits pois, carottes, haricots verts)	Fromage blanc aromatisé	Fruit de saison	Baguette Samos Jus de raisins	
Jeu. 19	Cœurs de palmiers, maïs Betteraves rouges Vgte aux herbes	Couscous boulettes charolais	Semoule	Emmental Fromage des Pyrénées	Fruit exotique	Gaufrettes au chocolat Coupelle de purée de pommes	
Ven. 20	Salade Iceberg Chou rouge râpé	Filet de hoki au citron persillé	Printanière de légumes	Petit moulé Cantadou	Pêche à boire	Baguette Beurre doux Barre de chocolat Fruit	
Lun. 23	Émincé d'endives Radis roses Vinaigrette à la moutarde	Pavé de merlu sauce bretonne	Torti	Bleu Edam	Flan vanille nappé caramel Flan au chocolat	Pain d'épices Fruit	
Mar. 24	Taboulé Salade de riz composée	Nuggets de volaille	Haricots verts assaisonnement à l'estragon	Fromage blanc sucré Fromage blanc aromatisé	Fruit annuel au choix	Baguette Chantenaige Jus de pommes	
Mer. 25	Céleri et tomates	Rôti de dinde LBR sauce curry	Frites au four	Coulommiers	Dessert de pommes et cassis	Brioche en bande Fruit	
Jeu. 26	Betteraves crues râpées Chou blanc Vgte moutarde à l'ancienne	MANGER ET BOUGER : LES FRUITS SECS			Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Gâteau au fromage blanc aux pruneaux maison	Baguette Nutella Fruit
Ven. 27	Macédoine mayonnaise Poireaux et tomates Vgte moutarde	Brandade	Salade verte	Gouda Saint-Paulin	Fruit exotique	Croissant Yaourt aromatisé	
Lun. 30	Salade verte Pamplemousse et sucre	Sauté de porc* sauce Marengo (*Sauté de dinde LBR sauce Marengo)	Semoule	Chantailou Cantafras	Dessert de pommes et fraises Dessert de pommes et abricots	Pain au chocolat Fruit	
Mar. 31	Tomates et cœurs de palmiers Salade de betteraves rouges	Raviolis pur bœuf	Salade verte	Petit suisse nature sucré Petit suisse aromatisé	Fruit exotique	Baguette Vache qui rit Coupelle de compote de poires	

*Plat à base de porc (*Plat de remplacement).

FÉVRIER

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT	GOÛTER	
Mer. 1	Concombres	Gigot d'agneau au jus	Haricots blancs cocos sauce tomate	Fourme d'Ambert AOC	Liégeois à la vanille	Marbré au chocolat individuel Jus d'oranges	
Jeu. 2	Carottes râpées Chou blanc Vinaigrette aux agrumes	LA CHANDELEUR			Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Crêpe nature sucrée	Étoile à la framboise Coupelle de compote de pommes et bananes
Ven. 3	Salade de blé aux petits légumes Salade de pommes de terre	Beignets de poisson et quartier de citron	Ratatouille à la niçoise	Pyrénées Edam	Fruit annuel au choix	Baguette Beurre doux Confiture de fraises Petit suisse aromatisé	
Lun. 6	Salade de lentilles Salade de pois chiches	Sauté de dinde LBR façon fermière	Haricots verts au persil	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Fruit annuel au choix	Baguette Beurre doux Barre de chocolat Flan à la vanille	
Mar. 7	Salade Coleslaw	Pavé de merlu sauce crème aux herbes	Penne rigate	Petit moulé	Flan au chocolat	Pain d'épices Fruit	
Mer. 8	Friand au fromage	Sauté de bœuf façon Stroganoff	Navets et carottes à la vapeur	Saint-Nectaire AOC	Fruit annuel	Baguette Confiture d'abricots Petit suisse aromatisé	
Jeu. 9	Salade verte et pop corn vinaigrette moutarde à l'ancienne	Hot dog* (*Hot dog à la volaille)	LE CIRQUE		Fraises Tagada au fromage blanc	Marimba Yaourt nature sucré	
Ven. 10	Céleri rémoulade Concombres Vinaigrette à la moutarde	Dés de colin sauce curry	Riz	Carré du Poitou Camembert	Dessert de pommes Dessert de pommes et ananas	Croissant Jus de raisins	
Lun. 13	Salade de tomates Salade Iceberg	Nuggets de volaille	Coquillettes	Emmental Edam	Mousse au chocolat au lait	Chausson aux pommes Jus d'oranges	
Mar. 14	Carottes râpées Émincé d'endives Vinaigrette au miel	Sauté de porc* sauce forestière (*Sauté de dinde LBR forestière)	Semoule	Coulommiers Pointe de brie	Dessert tous fruits Compote de poires	Baguette Nutella Fruit	
Mer. 15	Boulghour, pois chiches, tomates et coriandre	Omelette nature	Épinards en branches en béchamel	Vache qui rit	Fruit exotique	Poker noisette Coupelle de compote de pommes	
Jeu. 16	Betteraves rouges Cœurs de palmiers et tomates	Hachis Parmentier charolais maison	Salade verte	Camembert Bûche mi-chèvre	Fruit annuel au choix	Baguette Confiture d'abricots Lait chocolaté	
Ven. 17	MANGER ET BOUGER : LES FRUITS SECS						
Ven. 17	Râpé de chou mimosa aux raisins secs	Pavé de colin sauce fines herbes	Carottes au persil	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Cake coco maison	Palet breton Fruit	
Lun. 20	Salade de pommes de terre	Sauté de dinde LBR sauce hongroise	Courgettes et riz	Port Salut	Fruit annuel	Moelleux au citron Briquette de lait à la vanille	
Mar. 21	Salade croquante aux pommes et oranges vinaigrette aux herbes	LE MARDI GRAS			Beignet au chocolat	Muffin vanille aux pépites de chocolat Fruit	
Mer. 22	Macédoine mayonnaise	Raclette* (*Raclette à la volaille)		Fromage blanc aromatisé	Fruit annuel	Baguette Samos Jus d'oranges	
Jeu. 23	Carottes râpées	Sauté de bœuf sauce tomate et origan	Macaroni	Bûche mi-chèvre	Bâtonnet à la vanille	Croissant Jus d'ananas	
Ven. 24	Pizza au fromage	Filet de hoki sauce moutarde à l'ancienne	Printanière de légumes	Yaourt aromatisé	Fruit exotique	Baguette Petit moulé Coupelle de compote de poires	
Lun. 27	Salade verte	Poulet rôti LBR	Frites au four	Emmental	Ile flottante	Galette géante Fruit	
Mar. 28	Fond d'artichaut et betteraves	Bœuf bourguignon	Carottes et pommes de terre persillées	Camembert	Fruit exotique	Baguette Nutella Coupelle de purée de pommes et fraises	
Mer. 29	Salade de blé aux petits légumes	Quiche lorraine* (*Tarte au fromage)	Salade verte	Cantadou	Dessert de pommes et bananes	Pain aux raisins Briquette de lait à la fraise	

Le premier choix correspond aux menus servis aux enfants des écoles maternelles et aux enfants des écoles élémentaires servis à table, n'ayant qu'un choix.