CUISINE LOCALE MENU

Du 04 au 29 janvier 2027

SCOLAIRE Semaine du 04 au 08 janvier	SCOLAIRE Semaine du 11 au 15 janvier	SCOLAIRE Semaine du 18 au 22 janvier	SCOLAIRE Semaine du 25 au 29 janvier
lundi 4 janvier 2027	**lundi 11 janvier 2027**	**lundi 18 janvier 2027**	**lundi 25 janvier 2027**
Trio de lentilles à la moutarde	Salade de Mâche et noix	Salade de betteraves bio vinaigrette à la Framboise	Mini-roulé au fromage
Lasagnes de légumes bio	Brandade de poisson	Sauté de bœuf bio Cyrano	Sauté de mouton bio à l'Ancienne
/	/	Coquillettes bio et emmental râpé bio	Chou-fleur rôti bio jus au paprika fumé
Laitage bio	Fromage bio	/	Laitage fermier
Fruit bio	Compote bio	Fruit bio	Compote bio
Compote / Pain au lait-Chocolat	Pain-Beurre-confiture	Compote - Laitage	Fruit bio- Laitage bio
mardi 5 janvier 2027	**mardi 12 janvier 2027**	**mardi 19 janvier 2027**	**mardi 26 janvier 2027**
Salade verte bio et croûtons	Macédoine bio mayonnaise	Taboulé bio d'hiver	Carottes râpées bio vinaigrette à l'orange
Omelette au fromage	Chlili con Carne bio	Œufs pochés sauce crème	Poulet rôti Label Rouge
Purée de courges bio	Riz pilaf IGP	Gratin d'épinards bio	Purée de pommes de terre
Fromage à la coupe AOP	Fromage à la coupe	/	Fromage à la coupe AOP
Fruit bio	Fruit bio	Fruit bio	Fruit bio
Fromage portion - Pain	Fruit bio - Laitage bio	Pain-beurre-confiture	Laitage- Compote
mercredi 6 janvier 2027	**mercredi 13 janvier 2027**	**mercredi 20 janvier 2027**	**mercredi 27 janvier 2027**
Salade de carottes bio au curry	Salade de pois chiches bio vinaigre balsamique	Salade de Coleslaw bio	Piémontaise bio aux œufs
Tajine de poulet Label rouge aux abricots	Emincé de bœuf bio au caramel	Boulettes de bœuf bio sauce à l'estragon	Sauté de boeuf bio Stroganoff
Semoule bio	Vermicelles sautés	Polenta bio	Haricot beurre
Fromage à la coupe bio	Fromage à la coupe	Laitage fermier	Fromage à la coupe
Crème dessert au chocolat bio	Fruit bio	Compote bio	Crème dessert vanille Fermier
Fruit bio - Laitage	Fromage portion - Pain - Compote	Fromage portion -Pain - Fruit	Fruit / Laitage
jeudi 7 janvier 2027	**jeudi 14 janvier 2027**	**jeudi 21 janvier 2027**	**Jeudi 28 janvier** **Menu Franc-Comtois**
Velouté Saint germain bio	Velouté de Maïs bio et patate douce	Salade verte bio, croutons et vinaigrette au miel	Œuf dur sauce crème de cancoillotte
Sauté de Porc Fermier à la Moutarde	Croustillant au fromage	Fricassée de poisson à la Normande	Saucisse de Montbéliard IGP
Pomme de terres rissolées	Haricots plats	Riz de Camargue IGP	Gratin Jurassien au Morbier
Fromage à la coupe AOP	Laitage bio	Fromage à la coupe AOP	/
Clémentines IGP	Fruit bio	Clémentine IGP	Bienenstich
Fromage portion - Pain - compote	Barre céréales - Fruit	Pain au lait-chocolat-compote	Fruit bio- pain-miel
vendredi 8 janvier 2027	**vendredi 15 janvier 2027**	**vendredi 22 janvier 2027**	**vendredi 29 janvier 2027**
Salade de betteraves bio au miel	Céleri rémoulade	Salade de blé bio vinaigrette Italienne	Velouté de légumes bio
Poisson pané	Fricassée de poisson sauce colombo	Sauté de pintade Label Rouge vallée d'Auge	Quenelle bio sauce safranée
Ratatouille	Pépinettes safranées	Haricots verts bio	Cœur de blé bio
Laitage bio fermier	Laitage bio	Fromage à la coupe AOP	Fromage à la coupe
Muffin aux pépites de chocolat	Galette des rois	Moelleux bio aux pépites de chocolat	Ananas
/	/	/	/

Traçabilité à disposition sur le bon de livraison

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'union Européenne à destination des écoles

Appélation d'origine protégée ou contrôlée (AOC/AOP)

Pâtisserie maison

Produit issus de l'agriculture biologique

Pêche Durable

Produits Locaux

Produit Label Rouge

Produit Fermier

Produit Haute valeur environnementale