

	Du 04 au 08 Février	Du 11 au 15 Février	Du 18 au 22 Février	Du 25 Février au 01 Mars	Légende
LUNDI	(Pâté de volaille) Filet de colin Jardinière de légumes Vache qui rit Fruit BJO	(Salade de betteraves) Saumonette au beurre blanc Purée de patate douce Saint Nectaire Salade de fruits	Macédoine au thon mayonnaise Pot au feu de bœuf Légumes du pot Crème dessert chocolat (Boudoirs)	Salade de chou rouge Cuennelles nature sauce Nantua Paëlée de légumes Yaourt aromatisé (Ananas au sirop)	<p>Le vert clair : Légumes ou Fruits crus Le vert foncé : Légumes ou Fruits cuits Le rouge : Viande, Poisson ou Œuf Le Marron : Féculents Le Bleu : Produits Laitiers Le Jaune : Matières Grasses Le Rose : Sucre</p> Bœuf Veau Volaille Poisson Porc Lapin Agneau Mouton Œuf de poule plein air Végétarien Label Rouge Agriculture Biologique Poisson issu d'une pêche durable MSC Filière Bleu Blanc Cœur Appellation d'Origine Contrôlée <p>Le pain servi est fabriqué à partir de Farine de blé Biologique</p> <p>La ville se réserve le droit de modifier les menus en cas de dysfonctionnement. Pour toute demande d'informations complémentaires, veuillez contacter la cuisine centrale au 01.83.72.20.30 L'ensemble de nos préparations est susceptible de contenir des traces d'allergènes, notamment : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Lupin, Mollusques.</p>
Goûter	Quatre quarts / Yaourt aromatisé	Pain BJO + Crème de marron / Fromage blanc aromatisé	Fruit / Galettes de céréales + Confiture	Pancake / Jus de fruit	
MARDI	Nouvel An Chinois Salade de chou Chinois Sauté de poulet à la Chinoise Riz aux petits légumes (Yaourt soja au fruit) Bûquet de pomme	(Radis beurre) Œufs durs florentine Epinards béchamel Brie Fruit Local et issu de l'Agriculture Raisonnée	Salade verte Pommes de terre vapeurs Champignons de Paris au fromage frais (Babybel) Fruit Local et issu de l'Agriculture Raisonnée	Feuilleté au fromage Jambon de dinde Ratatouille (Edam BJO) Fruit	
Goûter	Fruit Local et issu de l'Agriculture Raisonnée / Pain BJO + Fromage frais	Corn flakes + Lait Salade composée : mâche, tomates cerises, mozzarella, croutons Menu sélectionné par l'ADL Jean Vilar Poulet rôti Frites ketchup et mayonnaise Petit Suisse aromatisé (Donuts)	Pain BJO + Chocolat BJO et Equitable / Lait BJO	Briochette aux pépites de chocolat / Lait	
MERCREDI	Salade de maïs et concombres Rôti de bœuf Flan de légumes (Saint Paulin) Fruit	Avocat sauce cocktail Couscous Merquez Yaourt nature BJO (Pomme cuite au coulis de caramel)	Salade verte Brandade de poisson (Comté) Flan pâtisier	Goûter	
Goûter	Gaufre / Jus de fruit	Fruit / Madeleines	Lunettes de Roman à la myrtille / Jus de fruit	Fruit / Petits beurre	
JEUDI	Céleri rémoulade Paupiette de veau sauce estragon Petits pois BJO Yaourt velouté aux fruits (Fruit Local et issu de l'Agriculture Raisonnée)	Sardine à l'huile Coquillettes et emmental rapé Sauce carbonara Fromage blanc Fruit	(Asperges sauce mousseline) Blanquette de poisson Blé Reblochon Fruit	(Taboulé) Gigot d'agneau Purée de brocolis Port salut Salade de fruits	
Goûter	Brioche / Jus de fruit	Pain BJO + Pâte à tartiner BJO et Equitable / Lait	Pain de mie + Miel / Yaourt aromatisé	Crêpes fourrées fraise / Lait	
VENDREDI	(Salade verte) Chili con soja Tomme blanche Purée de fruit	Pomelos (dessert en maternelle) Poisson pané Chou Fleur Kiri (Poire cuite au chocolat)	Carottes râpées BJO d'Île de France Escalope de veau à la Normande Haricots verts (Cantal) Purée de fruit	Soupe de poisson au rapé et croutons Tomates farcies au coulis Riz BJO (Camembert) Fruit	
Goûter	Pain BJO + Confiture / Lait	Crêpes Bretonnes / Grenadine	Marbré / Lait	Pain d'épices / Compote	

C'est le Nouvel An Chinois le 05 Février :

La célébration de l'année 4717 du calendrier « Lunisolaire » Chinois est l'occasion de proposer au menu des plats inspirés des traditions Chinoises.

Bonne Année 4717

C'est l'année du Cochon de Terre !

Selon la croyance populaire, le Cochon 猪 est sincère, honnête, confiant, sociable, travailleur et obstiné. On dit qu'il s'entend bien avec le Mouton et le Lapin, et très mal avec le Serpent.

En Février, les écoles La Montjoie, Saint Just, Marcel Sembat, Pierre Semard et Le Stade intégreront à leur tour notre programme d'actions de lutte contre la gaspillage alimentaire. A ce jour, 22 groupes scolaires sur 38 en font déjà partie.

Différentes mesures sont mises en place. Elles seront déployées progressivement à l'ensemble des groupes scolaires

* Une réorganisation de la distribution du pain,

* Une réadaptation des portions en fonction de l'appétit de chaque enfant en élémentaire,

* Un passage de 5 à 4 composantes en maternelle dans le respect de l'équilibre alimentaire et de l'appétit des enfants. Vous pouvez repérer l'élément non servi grâce aux (parenthèses) dans le menu.

Pour d'avantage d'explications, n'hésitez pas à contacter la cuisine centrale au 01.83.72.20.30