



Semaine du 6 au 10 janvier

Semaine du 13 au 17 janvier

lundi	mardi	Mercredi (accueil de loisirs)	jeudi	vendredi
Œuf poché sauce andalouse	Céleri rémoulade	Lentilles Vinaigrette	Salade savoyarde (pâtes, dés d'emmental)	Chou fleur sauce bulgare
Le choix du volailler	Le plaisir du boucher	Tarte aux 4 fromages	Paupiette de veau forestière	Filet de poisson sauce crème
Pommes frites	Haricots verts	Salade verte	Petits pois bio	Pomme vapeur
Fromage Fruit de saison	Galette	Compote	Pêche au sirop	Fromage Fruit de saison

lundi	mardi	Mercredi (accueil de loisirs)	jeudi	vendredi
Avocat mayonnaise	Macédoine de légumes	Carottes râpées	Chou blanc comtoise (vinaigrette à la moutarde à l'ancienne, cube d'emmental)	Potage de légumes
Poisson meunière	La pièce du volailler	Galopin de veau	Le plaisir du boucher	Parmentier aux petits pois
Poêlée romanesco	Pommes sautées	Gratin de chou fleur et pomme de terre	Poêlée de légumes	
Laitage Biscuit	Camembert Fruit de saison	Yaourt bio ou local	Compote	Fromage Fruit

Semaine du 20 au 24 janvier

Semaine du 27 au 31 janvier

lundi	mardi	Mercredi (accueil de loisirs)	jeudi	vendredi
Taboulé	Filet de sardine et son citron	Salade Coleslaw	Endives vinaigrette	Potage poireaux, pommes de terre fromager
Méli-mélo de flageolet, haricots verts et maïs	Le plaisir du volailler	Le choix du boucher sur lit d'oignons confits	La pièce du charcutier	Le poisson du marché sauce aurore
	Pommes rustiques	Torsades Emmental	Purée de carotte	Blé façon pilaf
Fromage Salade de fruits	Fromage Compote	Cocktail de fruits	Yaourt bio ou local	Fruit de saison

lundi	mardi	Mercredi (accueil de loisirs)	jeudi	vendredi
Pamplemousse	Chou blanc sauce provençale	Velouté de haricots verts au boursin	Salade Waldorff	Carotte à la vinaigrette
Tajine de légumes et semoule	Filet de poisson à l'oseille	La pièce du volailler	Le choix du boucher	Le plaisir du charcutier
	Riz créole	Pommes rissolées	Pommes boulangères	Poêlée rustique
Yaourt bio ou local	Dessert gourmand	Fruit de saison	Fromage Compote	Fromage blanc bio

Les codes couleurs :

Fruits et légumes crus ou cuits / jus

Produits laitiers

Viandes, poissons, oeufs



Féculents et légum secs



VILLE ACTIVE DU P.M.S.

NB. : pour les enfants ne mangeant pas de porc, un plat de substitution est proposé.

Afin de vous garantir une fraîcheur et une qualité optimales, certains produits peuvent être manquants.