

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

30	31	01	02	03
<p>Légende</p> <p>Menu élaboré par une diététicienne. Origine des viandes : affichage école. * : Contient une légumineuse. △ : FAIT MAISON. MSC : Label pêche durable IGP : indication géographique protégée AOP : appellation d'origine protégée</p>	<p>Allergènes</p> <p>① Arachides ⑧ Mollusques ② Céleri ⑨ Moutarde ③ Fruits à coque ⑩ Œuf ④ Crustacés ⑪ Poisson ⑤ Gluten ⑫ Sésame ⑥ Lait ⑬ Soja ⑦ Lupin ⑭ Sulfites</p>	<p>FERIE</p>	<p>MENU VIANDE NOBLE</p> <p>Taboulé △ Bio ⑤⑨⑭ Bœuf bourguignon △ Bio ②⑤⑥⑭ Carottes Vichy △ Bio ⑥ Yaourt Bio ⑥</p>	<p>Betteraves & <u>fromage</u> △ Bio ⑥⑨⑭ Pâtes au thon △ ⑤⑥⑪ <u>Fruit de saison</u> Bio</p>
<p>C'EST LA RENTRÉE</p> <p>Haricots verts vinaigrette ⑨⑭ Steak haché de bœuf ⑥⑭ Tortis Bio sce tomate & râpé ⑤⑥ Compote</p>	<p>MENU COCOTTE</p> <p><u>Chou rouge</u> râpé vinaigrette △ Bio ⑨⑭ Omelette aux p. de terre △ Bio ⑥⑩ Brocolis à l'ail △ Bio ⑥ <u>Fromage</u> Bio ⑥</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>Soupe de lég & fromage (PM) △ Bio ②⑥ Tortellinis ricotta épinards à la crème ⑤⑥⑩ <u>Fruit de saison</u> Bio</p>	<p> GALETTE DES ROIS</p> <p><u>Carottes râpées</u> & <u>fromage</u> △ Bio ⑥⑨⑭ Veau au miel & thym △ VF ⑤⑥ Petit pois aux oignons △ ⑥ Brioche des rois ③⑤⑥⑩⑭</p>	<p><u>Salade verte</u> vinaigrette △ Bio ⑨⑭ Lasagnes saumon & poireaux △ Bio ⑤⑥⑩⑪ Crème dessert Bio ⑥⑬</p>
<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p><u>Salade verte</u> vinaigrette △ Bio ⑨⑭ Hachis parmentier △ Bio (égrené végétal) ⑤⑥⑨⑬ Yaourt Bio ⑥</p>	<p>LA RECETTE MOUGINOISE</p> <p>Salade coleslaw à la fayonnaise △ Bio ②⑨⑭ <i>Poêlée de courge butternut Bio, allumettes de jambon, chèvre frais & miel</i> △ ⑤⑥ Chichtron △ ⑥⑩</p>	<p>C'EST L'APÉRO</p> <p>Salade verte & <u>fromage</u> △ Bio ⑥⑨⑭ Sauté de dinde VF sce curry coco △ ②⑤⑥ Riz Camarguais IGP Compote</p>	<p>C'EST L'APÉRO</p> <p>Rosette/Brie/P. de campagne ⑤⑥ Sauté de bœuf aux olives △ Bio ②⑤⑥ Gratin de ch-fleur & p.douce △ Bio ⑤⑥ <u>Fruit de saison</u> Bio</p>	<p>17</p> <p><u>Carottes râpées</u> vinaigrette △ Bio ⑨⑭ Poisson pané ⑤⑧⑩⑪ Purée de p. de terre & céleri △ Bio ②⑥ <u>Yaourt à la vanille</u> Bio ⑥</p>
<p>MENU VIANDE NOBLE</p> <p><u>Salade verte</u> vinaigrette △ Bio ⑨⑭ Rôti de veau aux champignons △ VF ⑤⑥ Tagliatelles Bio ⑤⑥⑩ Yaourt Bio ⑥</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>Soupe de potimarron* △ Bio ②⑥ Raviolis chèvre & ciboulette à la crème Bio ⑤⑥ <u>Fruit de saison</u> Bio</p>	<p>22</p> <p>Friand au fromage ⑤⑥ Rôti de porc △ VF ⑤⑥ Petit pois carottes ⑥ <u>Fruit de saison</u> Bio</p>	<p>JOUR DU COUSCOUS</p> <p>Couscous de poulet △ Bio VF ②⑤⑥ <u>Fromage</u> (PM) Bio ⑥ <u>Fruit de saison</u> Bio</p>	<p>24</p> <p><u>Carottes râpées</u> & <u>fromage</u> △ Bio ⑥⑨⑭ Poisson à la provençale △ MSC ⑤⑥⑪ Haricots verts poêlés ⑥ Gâteau marbré △ ⑤⑥⑩</p>
<p>27</p> <p><u>Salade verte</u> vinaigrette △ Bio ⑨⑭ Escalope à la milanaise ⑤ Patate douce rôtie au four △ ⑥ <u>Yaourt à la vanille</u> Bio ⑥</p>	<p>28</p> <p>Soupe de lég & fromage (PM) △ Bio ②⑥ Spaghetti à la bolognaise Bio & fromage râpé △ ⑤⑥ <u>Fruit de saison</u> Bio</p>	<p>NOUVEL AN LUNAIRE</p> <p><u>Chou chinois</u> & <u>fromage</u> △ Bio ⑥⑨⑭ Bœuf à l'asiatique △ Bio ⑬ Riz Camarguais IGP Compote Bio </p>	<p>30</p> <p>MENU COCOTTE</p> <p>Taboulé △ Bio ⑤⑨⑭ Omelette au fromage △ ⑥⑩ Courge persillée △ Bio ⑥ <u>Fruit de saison</u> Bio</p>	<p>31</p> <p><u>Salade verte</u> & <u>fromage</u> △ Bio ⑥⑨⑭ Brandade de poisson à la carotte △ MSC Bio ⑥⑪ <u>Fruit de saison</u> Bio</p>