









































































		Lundi	Mardi	Mercredi		Jeudi		Vendredi	
SEM 2		Salade de Blé BIO, tomates confites, pomme bio de la Grigonnais, maïs		Radis ,beurre		Saucisson sec		Salade Coleslaw mayonnaise maison	
DU		Chili sin carne (haricots rouges BIO) aux petits légumes	Hachis parmentier au lait de la ferme		Omelette BIO, tomates, pommes de terre,oignon ,champignon		Tajine de veau et ses légumes		poisson frais du marché sauce vanille
06/01/25		Riz Thaï BIO		Salade verte					Boulgour pilaf bio
AU						Cousteron			
12/01/25		Fromage du terroir bio		St Nectaire AOP		Fruit de saison bio			
		Fruit de saison bio		Yaourt BIO (de la ferme de la Pannetière)		Banane bio cuite sauce chocolat maison			Crème dessert à la pistache maison au lait de la ferme de la Pannetière
Goûter:		Brioche, lait bio, chocolat		Pain ,beurre ,fruit		Baguette, beurre, fruit			Pain, beurre, fruit
SEM 3		Potage de citrouille Chapelain		Taboulé d'hiver (semoule bio, pesto)		Endive au gouda		Duo carottes BIO, panais râpés	
DU		Sauté de Boeuf Façon marengo		Gratin Chapelain bio		Poulet rôti label rouge		Poisson frais du marché sauce citron	lasagne végétarienne
13/01/25		Macaroni BIO semi-complète à l'huile d'olive		Pomme de terre, chou fleur et tomme		Flageolet bio		Brocolis bio beurre aillé	
AU									
19/01/25		Cantal				carré d'entramme bio			yaourt sucré ferme de la Pannetière
		Fruit de saison bio		Fruit de saison bio		Cube de pêche			Semoule BIO au lait de la ferme de la Pannetière
Goûter:		Pain, beurre, chocolat		Marbré ,lait bio		pain, beurre, fruit			Pain au lait, fruit
SEM 4		Taost de rillettes de maquereau		Potage Dubarry au lait de la ferme de la pannetière		Salade de Chou Chinois au pomme de la Grigonnais			Salade de Blé BIO, tomates confites, pomme bio de la Grigonnais, maïs
DU		Sauté de porc à l'estragon		Couscous végétarien		Rôti de veau (noix patissière)			Poisson frais du marché sauce beurre rouge
20/01/25		Petits pois bio à la française extra fin (lardons)		et ses légumes		Haricots verts beurre persillé			Julienne de légumes étuvées
AU		Camembert BIO		Babybel BIO					Petit suisse
26/01/25		Fruit de saison bio		Fruit de saison bio		Polenta BIO au lait Bio de la ferme de la Pannetière			Compote de poire bio
		escalope de dinde et petits pois sans lardons							
Goûter:		Pain, Confiture		Brioche, lait bio		Baguette , fromage			Pain, fruit, lait BIO

	Sigle de Qualité supérieure Mode de production fermière en plein air		Certifié Agriculture Biologique		Viande de production fermière en plein air née et élevée en France		Produits riches en Oméga 3 et issus d'une agriculture respectueuse de l'environnement		Légumes BIO issus des producteurs Chapelains
	Appellation d'Origine Protégée		Pêche Durable respectant les stocks de poissons et l'écosystème marin		Volaille de production fermière en plein air née et élevée en France		Plat intégralement préparé à la Cuisine Centrale selon les pratiques de cuisine traditionnelle		Produit de la Ferme de la Pannetière issu de l'agriculture biologique

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
SEM 5	Salade verte	Céleri rémoulade bio mayonnaise maison	Carottes râpées bio vinaigrette	Salade verte, avocat, tomates confite, mozzarella	Salade de pomme de terre, thon, ciboulette)
DU	Riz bio Cantonnais végétarien	Poisson frais du marché sauce dugléré	Gnocchi maison avec son coulis de lentilles corail tomate	Rôti de veau au jus (noix patissière)	Jambon grillé
27/01/25	Sauce caramel au jus de soja	Brocolis au beurre aillé	Epinards étuvés à la crème	Flageolet bio	Poêlée de légumes bio
AU	Carré d'Entrammes bio (53)	Tomme d'Anjou bio			Emmental
02/02/25	Fruit de saison bio	Financier à la carotte maison	yaourt sucré ferme de la Pannetière	Ananas au sirop	Fruit de saison bio
Goûter:	Pain, Yaourt BIO vanille	Baguette, beurre, fruit	Pain, pâtes à tartiner	Marbré, Lait BIO	cuisse de poulet Biscotte, confiture
SEM 6	Rillettes de porc maison	Salade Australienne (riz, quinoa, feta, avocat)	Betteraves bio vinaigrette	Salade verte	
DU	Poulet rôti label rouge	Carrette de pois chiches aux raisins	Poisson frais du marché sauce beurre blanc	Gratin de chou fleur, pomme de terre, tomme Chapelaine	Rôti de bœuf (rond de tranche grasse) sauce au bleu
03/02/25	Pommes de terre sautées (grenaille)	Purée de navet	Semoule de couscous bio semi complète		Crozet au beurre
09/02/25	Salade verte	Vache qui rit bio	St nectaire AOP	Lait bio	Fromage du terroir bio
	pâté de volaille	Fruit de saison bio	fruit de saison bio	Gâteau pois chiche au citron	Fruit de saison bio
	Yaourt bio aromatisé vanille (ferme des trois chênes 49)	Brioche, yaourt bio	Pain, chocolat	Baguette, compote bio	Marbré, lait bio
Goûter:	pain, beurre, fruit				
SEM 7	Céleri rémoulade bio mayonnaise maison	Salade de pomme de terre, thon, échalote, ciboulette	Salade verte, comté, courgettes, miel, tomates confites	Macédoine à la mayonnaise	Carottes râpées bio à la vinaigrette
DU	Chili sin carné (haricots rouges BIO) aux petits légumes	Viande hachée au	Rôti de veau (noix patissière)	Hachis parmentier aux Haricots rouges	poisson frais du marché sauce poireaux
10/02/25	Riz BIO pilaf	Côte de blette	Haricot blanc bio		Epinards étuvés à la crème
AU		Camembert bio		Fromage du terroir bio	Petit suisse
16/02/25		Fruit de saison bio	Salade de fruit au sirop	Fruit de saison bio	Eclair au chocolat
Goûter:	Semoule bio au lait de la ferme de la Pannetière pain, beurre, fruit	Quatre quart, lait bio	Pain, fromage à tartiner	Biscottes, pâte à tartiner	Baguette, beurre, fruit

	Sigle de Qualité supérieure Mode de production fermière en plein air		Certifié Agriculture Biologique		Viande de production fermière en plein air née et élevée en France		Produits riches en Oméga 3 et issus d'une agriculture respectueuse de l'environnement		Légumes BIO issus des producteurs Chapelains
	Appellation d'Origine Protégée		Pêche Durable respectant les stocks de poissons et l'écosystème marin		Volaille de production fermière en plein air née et élevée en France		Plat intégralement préparé à la Cuisine Centrale selon les pratiques de cuisine traditionnelle		Produit de la Ferme de la Pannetière issu de l'agriculture biologique

