



Menu du restaurant Scolaire janvier 2022



Du 3 au 7



Du 10 au 14







Du 17 au 21



Du 24 au 28



le 31

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 3 au 7	Radis/beurre Spaghetti carbonara Glace*	 Velouté de carotte/lait coco Couscous de légumes (légumes/semoule/boulettes soja*/tomates/basilic) Fruit	Duo salade/pommes/noix Brandade de morue* Fromage Galette des Rois*	Saucisson sec/beurre Bœuf bourguignon aux carottes Fromage Kaki
Du 10 au 14	Soupe tomate/vermicelle Joue de porc au caramel Purée brocoli/pomme de terre Fromage - orange	Betterave à la vinaigrette Poisson sauce citron Riz pilaf Fromage blanc	 Carottes râpées Omelette au fromage* Haricots verts Flan pâtissier	Salade de blé Pilon de poulet Gratin de légumes Fromage - fruit
Du 17 au 21	 Pamplémousse Pâte à la bolognaise végétarienne Fromage - fruit	Velouté de potimarron kiri Cordon bleu* Petit pois* Pudding	Rillettes de poulet* Poisson sauce estragon Carottes persillées Fromage - fruit	Salade pomme de terre/maquereaux Gratin de chicon au jambon Yaourt
Du 24 au 28	Crudités Rôti de dinde Potatoes* Fromage - crème au chocolat	 Avocat Pizza tartiflette Salade Sorbet	Velouté de légumes Poisson sauce nantaise Duo de haricots Gaufre	Duo carottes/concombre Sauté d'agneau Demi-secs Fromage - fruit
le 31	Salade de gésiers Hachi parmentier Fromage - compote bio*			

Des contraintes d'approvisionnement peuvent nous amener à modifier les menus.

Tous nos repas sont préparés sur site par notre équipe de cuisinières dans le respect strict des normes d'hygiène HACCP.

Les menus sont vus par une diététicienne et sont conformes aux recommandations ministérielles en vigueur (PNA : Plan National de l'Alimentation)



* Viande Bovine Française
Menu végétarien

Aliment bio

Tous les plats sont faits maison sauf ceux signalés par un astérisque