

Menus Restaurant Scolaire

Mois de janvier 2022



Lundi 3 Janvier	Mardi 4 Janvier	Mercredi 5 Janvier	Jeudi 6 Janvier	Vendredi 7 Janvier
Betteraves vinaigrette Sauté de bœuf aux olives Coquillettes Camembert Galette des rois	Soupe de légumes Roti de dinde Haricots verts Chèvre sur toast Fruit	Pamplemousse Hachis patates douces et lentilles Salade verte Babybel Fruit au sirop	Carottes rapées Omelette au Jambon Pommes sautées Yaourt à la vanille	Saucisson à l'ail Filet de poisson en sauce Epinards Saint Nectaire Fruit
Lundi 10 Janvier	Mardi 11 Janvier	Mercredi 12 Janvier	Jeudi 13 Janvier	Vendredi 14 Janvier
Choux rouge aux pommes Chili con carn Riz Yaourt sucré	Céleri Poulet roti Haricots beurre toulonnais Gouda Fruit	Salade colslow Poisson en papillotes Poireaux Petit bleu Compote de pommes	Choux fleurs vinaigrette Langue de bœuf sauce piquante Pates Comté Crème au chocolat	Salade aux dès de fromages Moules marinières Frites Brie Fruit
Lundi 17 Janvier	Mardi 18 Janvier	Janvier	Jeudi 20 Janvier (Autriche)	Vendredi 21 Janvier
Velouté de légumes Filet de poisson meunière Duo de haricots Vache qui rit Fruit	Salade de lentilles Paté de pommes de terre Salade verte Tome aux orties (mb) Yaourt au citron	Œufs mimosa Grillade de veau aux champignons Salsifis persillés Kiri Fruit	Salade de Betteraves Escalope viennoise Choux braisé Tome blanche Apfel strudel	Salade d'endives et féta Roti de porc et son jus Poêlée de légumes Fromage blanc
Lundi 24 Janvier	Mardi 25 Janvier	Mercredi 26 Janvier	Jeudi 27 Janvier	Vendredi 28 Janvier
Taboulé Brandade de poisson Salade d'endives Emmental Fruit	Salade de mâche Escalope de volaille normande Petits pois à la française Chèvre Tarte aux pommes	Crème Dubarry Jambon braisé Carottes Saint paulin Semoule au chocolat	Allumette au fromage Spaghettis bolognaise Végétariennes Yaourt aromatisé	Choux blanc aux abricots secs Steak Haché à l'échalotte Purée Cantal Fruit



Produit Bio



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Label Rouge

Menu à thème, en partenariat avec le projet de l'école maternelle: "Célébrons l'Europe"

Menu végétarien

En application du décret 2015-447 du 17 avril 2015, toute allergie alimentaire doit faire l'objet d'un Protocole d'Accueil Individualisé (P.A.I)

Produits laitiers et fruits: Aide UE à destination des écoles

Tous nos plats sont élaborés sur place

||

||