





MENUS SCOLAIRE

Du 03 janvier au 03 février 2023

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
JANVIER	DU 3 AU 7		HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE CORDON BLEU DE VOLAILLE SV: Gratin de pâtes, petits pois et béchamel from agère	POMMES DE TERRE ET CORNICHONS VINAIGRETTE CHIPOLATAS LABEL ROUGE SV: Tarte au fromage et salade verte BROCCOLIS HVE PERSILLÉS CANCOILLOTTE A L'AIL CREME DESSERT VANILLE	REPAS VEGETARIEN TARTINADE AUX ŒUFS CHILI SIN CARNE RIZ BIO YAOURT SUCRÉ ORANGE BIO	SALADE DE PERLES VINAIGRETTE FILET DE VERLU MSC SAUCE A L'OSEILLE * ÉPINARDS BÉCHAMEL VACHE QUI RIT BIO GALETTE FRANGIPANE
		Collation		Yaourt aromatisé et barre bretonne	Fruit et gâteau au yaourt	Pain et fromage
JANVIER	DU 09 AU 13	Betteraves Bio vinaigrette ✓ Filet de colin bleu sauce citron Purée de pommes de terre et potiron Yaourt aromatisé Poire	REPAS VEGETARIEN Salade verte Palet végétarien à l'italienne sauce tomate Haricots verts bio à l'ail ✓ Bûchette vache chèvre Liégeois chocolat	Pommes de terre vinaigrette fromage blanc Sauté de porc sauce moutarde sv : quenelle nature sauce moutarde * Carottes persillées Mimolette * Compote fraîche pomme	Potage Bolognaise de bœuf sv : bolognaise de légumes Torsades ✓ Emmental bio râpé ✓ Pomme	Repas Alterné Choucroute sv : choucroute du pêcheur Pommes de terre - chou Munster AOP ✓ Gâteau aux pommes crumble (farine bio) ✓
		Collation	Riz au lait et jus de fruits	Verre de lait et pain au lait	Pain et barre de chocolat	Jus de fruit et yaourt nature
JANVIER	DU 16 AU 20	Cèleri rave rémoulade Pilon de poulet rôti sv : falafels Choux fleur béchamel Verre de lait bio * Bonbons	Maïs vinaigrette aux fines herbes Steak haché de bœuf sauce brune sv : poisson panné Haricots beurre Suisse fruité Clémentine	Carottes râpées vinaigrette Chipolatas LI sv / painé fromages * Lentilles bio ✓ Gouda bio ✓ Compote fraîche pomme petit beurre	Potage de potimarron Tartiflette aux lardons de porc sv : tartiflette aux deux oignons Crème dessert vanille Madeleine	REPAS VEGETARIEN Nouvel An Chinois Nems de légumes Riz bio façon cantonnais ✓ Fromage blanc Cake à la noix de coco de chef *
		Collation	Gâteau fourré au chocolat et jus de fruits	Pain et fromage	Fruit et semoule au lait	Petit prince et jus de fruits
JANVIER	DU 23 AU 27	Carottes et choux blanc BIO vinaigrette ✓ Filet de colin silex sauce tomate Semoule BIO ✓ Coulommiers Crème dessert	REPAS VEGETARIEN Salade iceberg vinaigrette Gratin de poêlonette au cheddar Fromage blanc Clémentine	Crêpe au fromage Normandin de veau sauce maringe sv : palet marfcher Carottes bio panais vapeur ✓ Saint Paulin Banane BIO ✓	Salade de lentilles bio ✓ Emincé de dinde paprika sv : morceaux de colin sauce paprika Petits pois au jus Suisse fruité Far breton nature du chef (farine bio) ✓	Potage de potimarron parmentier de poisson sv : parmentier de lentilles corail Edam Bio ✓ Compote pomme passion
		Collation	Fruit et jus de fruits	pain et fromage	gaufrette au praliné et jus de fruits	fruit et jus de fruits
FEBVRIER	DU 30 AU 03	Carottes BIO râpées vinaigre ✓ Sauté de bœuf façon bourguignon sv : œufs durs façon meurette Semoule Bio ✓ Carré Liguel * Poire	CHOU ROUGE BIO LOCAL DAPÉ VINAIGRETTE A LA FRAMBOISE Nuggets de poulet sv : nuggets de bié Brocolis béchamel Yaourt sucré Gaufre	Salade verte vinaigrette Filet de colin bleu sauce normande Torsade BIO ✓ Bûchette lait mélange Pomme HVE *	Chandeleur Chou blanc BIO râpé vinaigrette au fromage blanc et ciboulette Jambon LI sv : Salets végétariens * Purée de pommes de terre Saint Paulin Crêpe nature	REPAS VEGETARIEN Salade verte vinaigrette Pizza au fromage Crème dessert vanille Madeleine *
		Collation	yaourt aromatisé et brioches	Fruits et painito	Pain et fromage	fruit et yaourt sucré

Les produits de saison sont signalés par un astérisque *

 Produit labellisé    

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de votre établissement.