






# Menus du restaurant scolaire du 6 janvier au 7 février 2025

lundi 6 janvier	mardi 7 janvier	jeudi 9 janvier	vendredi 10 janvier
salade de riz saucisse lentilles carottes fromage et fruit	 lasagnes végétariennes salade verte fromage blanc bio	betterave rouge et pommes bœuf thai pâtes fromage et fruit	pamplemousse lieu noir sauce curry brunoise de légumes galette des rois
lundi 13 janvier	mardi 14 janvier	jeudi 16 janvier	vendredi 17 janvier
taboulé blanquette de veau carottes vichy fromage et fruit	salade de chou fleur poulet rôti frites yaourt nature sucré	 croquette de légumes salade verte far aux pruneaux	soupe de légumes lieu meunière pommes de terre vapeur fromage et fruit
lundi 20 janvier	mardi 21 janvier	jeudi 23 janvier	vendredi 24 janvier
 carottes rapées à l'orange pâtes aux légumes emmental rapé yaourt aromatisé vanille	toast brie rhubarbe et salade tajine d'agneau haricots blanc, carottes fruit	chou blanc fromage cordon bleu maison haricots vert panna cotta framboise	parmentier de poisson salade verte salade de fruit frais
lundi 27 janvier	mardi 28 janvier	jeudi 30 janvier	vendredi 31 janvier
salade piémontaise rôti de porc au cidre compote et morceaux fromage et fruit	salade d'haricots vert bœuf bourguignon pâtes yaourt nature sucré	 galette au fromage salade verte crêpe chocolat	macedoine 1/2 œuf dur calamar au chorizo semoule couscous fromage et fruit
lundi 3 février	mardi 4 février (menu chinois)	jeudi 6 février	vendredi 7 février
mini pizza salade  saute de veau  jardiniere de legumes  fruit	nems salade  sauté de porc au caramel  riz  salade de fruit au parfum d'asie	pâté de campagne, cornichons  lieu noir  ratatouille de légumes  fromage et fruit	 salade au fromage  boulgour, lentilles et légumes thai  gâteau aux pommes

∅ Abréviations : pl/produit laitier ; fr/fromage ; vpo/viande poisson œuf ; lc/legumes cuits ; c/crudites ; ft/feculents ;

∅ Le menu est fourni à titre indicatif. Le service peut être amené à le modifier en fonction des contraintes de livraisons.

\*la liste des allergènes est disponible auprès du responsable de la cuisine et affichée dans le restaurant scolaire (mr desbois)

toutes nos viandes nobles (bœuf et veau) sont locales

l'essentiel de nos plats sont fait maison avec des fruits et légumes brut, du lait bio etc.,.,.,.,.