

































RESTAURATION SCOLAIRE MENU JANVIER 2021

LUNDI 4	MARDI 5	MERCREDI 6	JEUDI 7	VENDREDI 8
Carottes râpées  Steack haché et petits pois Crème vanille 	Potage tomate vermicelle Cordon bleu Poêlée de légumes Fromage  Fruit 	Haricots verts vinaigrette Paupiette de veau Pommes de terre sautées Fromage blanc crème de Marron 	Betteraves/pommes  Œufs  Epinards sautés Galette des rois	Fenouil vinaigrette Poisson meunière Riz aux légumes  Petit suisse fruité 
LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
Salade verte et croutons  Raviolis au fromage Cocktail de fruits	Friand au comté Rôti de veau  Jardinière de légumes Yaourt fruité 	Endives vinaigrette  Escalope viennoise Carottes sautées Tarte aux pommes	Cèleri rémoulade Saucisse de Toulouse Flageolets Yaourt 	Salade verte et noix  Lasagnes Compote 
LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
Choux rouge vinaigrette  Hachis Parmentier Fromage  Fruit	Quiche aux poireaux Beignet végétal  Pois chiche en sauce Yaourt 	Radis beurre Jambon Gratin dauphinois Fruit 	Carottes râpées Escalope de veau Frites Fromage Compote 	Brocolis vinaigrette Omelette fraîche au fromage Épeautre  Crème chocolat 
LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
Tomates vinaigrette Sauté d'agneau  Pates  Fromage et fruit	Menu des Montagnes Endives vinaigrette  Tartiflette Crème « Montagne » caramel 	Salade de P. de terres  Steak Choux-fleurs gratinés Fromage  Fruit	Taboulé Poulet rôti Duo de haricots verts et jaunes Yaourt 	Lentilles vinaigrette  Clafoutis de légumes Banane

Compte tenu du marché, le gestionnaire se réserve le droit de modifier les menus tout en respectant leur équilibre nutritionnel

Ces menus sont susceptibles de contenir certains allergènes : Céréales contenant du [gluten](#): Crustacés. Oeufs: Poisson: [Arachide](#): Lait et protéine de lait : [Soja](#) : Fruits à coque : Céleri : Moutarde : Graines de sésames : le lupin et les mollusques – Toutes nos viandes sont d'origine française.

Produits issus de l'agriculture biologique

