

































RESTAURATION SCOLAIRE JANVIER 2022

LUNDI 3	MARDI 4	MERCREDI 5	JEUDI 6	VENDREDI 7
Salade verte  Hachis parmentier Compote Yaourt 	Carottes rapées  brochette de poisson Quinoa  Fromage  Fruit	Haricots verts en salade Lasagnes Compote & biscuit 	Betteraves/chèvre  Jambon Poêlée de légumes Galette des rois 	Taboulé Omelette Choux fleur gratiné Yaourt au soja 
LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
Endives pommes/gruyère Bœuf aux carottes Riz Compote 	Salade de pois chiches Pates aux courgettes  Fromage Fruit 	Salade de choux rouge Escalope viennoise Petits pois Yaourt 	Celeri rémoulade Rôti de veau Purée de potiron Petit-suisse 	Melon jaune "Fish'n chips" Jardinière de légumes Fromage  Fruit
LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
Potage de légumes Quiche aux 3 fromages Salade verte  Fruit	Choux rouge rapé  Steak "Potatoes" Fromage Mousse au chocolat	Rosette/beurre Poulet  Flageolets Fromage et fruit 	Macédoine mayonnaise Rôti de porc  Pommes de terre vapeur Liègeois fruité	Brocolis vinaigrette Brandade Fromage  Fruits au sirop
LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
Betteraves/Pommes Emincé de volaille au curry Semoule Yarourt 	Salade verte  Lasagnes Compote & biscuit 	Endives vinaigrette Jambon Gratin dauphinois Petit-suisse 	Salade de lentilles/tomates  Omelette aux P.d.T Comté  Fruit 	Carottes rapées  Poisson pané Gratin de courgettes Fromage blanc 
LUNDI 31				
Feuilleté aux légumes et salade verte  Raviolis Ricotta/épinards Fruit 				

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 