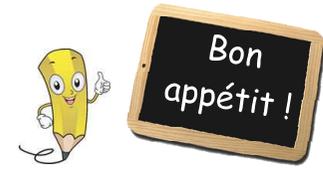


Menu scolaire

Menus du Lundi 03 Janvier au 07 Janvier 2022



Semaine

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

<i>Blé méditerranéen</i>
<i>Aiguillettes de poulet au jus</i>
<i>Haricots beurre</i>
<i>Tomme blanche</i>
<i>Poire au sirop</i>

<i>Tomates vinaigrette</i>
<i>Bœuf bourguignon</i>
<i>Pommes vapeur</i>
<i>Emmental</i>
<i>Liégeois chocolat</i>

<i>Salade verte</i>
<i>Tortellis ricotta/épinards (PU)</i>

<i>Yaourt aromatisé aux fruits</i>
<i>Galette des rois</i>

<i>Rosette</i>
<i>Pavé de colin d'Alaska mariné provençal</i>
<i>Purée de courgettes</i>
<i>Petit moulé nature</i>
<i>Fruit</i>



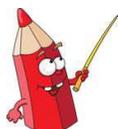
Les groupes d'aliments :



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.

Menu scolaire

Menus du Lundi 10 Janvier au 14 janvier 2022



Semaine

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

Lundi

Potage de légumes

Boulettes de boeuf
sauce tomate

Semoule

Yaourt nature

Gaufre

Mardi

Céleri rémoulade

Pizza fromage

Salade verte

Yaourt au lait entier

Madeleine

Jeudi



carottes rapées (bio)

Sauté de poulet au jus
(bio)

Coquillettes (bio)

vache qui rit (bio)

Fruit (bio)

Vendredi

Salade de riz

Blanquette de poisson

Poêlée de légumes

Brie à la coupe

Moelleux chocolat



Les groupes
d'aliments :

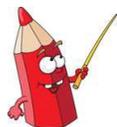


« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.

Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Menu scolaire

Menus du Lundi 17 Janvier au 21 Janvier 2022



Semaine 12

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

Lundi

Salade maïs/thon
Poulet basquaise
Petits pois carottes
Croc'lait
Gateau nid d'abeille

Mardi

Haricots verts vinaigrette
Tomate farcie sauce tomate
Riz
Fromage blanc nature
Pêche au sirop

Jeudi

Betteraves vinaigrette
Omelette nature
Pommes rissolées
Yaourt au lait entier
Liégeois chocolat

Vendredi

Pâté de campagne
Poisson pané
Tagliatelles
Mimolette
Fruit



Les groupes d'aliments :



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.

Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Menu scolaire

Menus du Lundi 24 Janvier au 28 Janvier 2022



Semaine 13

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

Lundi

Macédoine mayonnaise

Grignottes de porc
sauce tomate

Purée de potiron

Gouda

Flan nappé caramel

Mardi

Carottes râpées

Cheeseburger

Frites

Camembert à la coupe

Fruit

Jeudi

Salade de pâtes

Tarte tomate chèvre

Salade verte

Petit suisse sucré

Tarte aux pommes

Vendredi

Chou blanc vinaigrette

Beignets de calamar

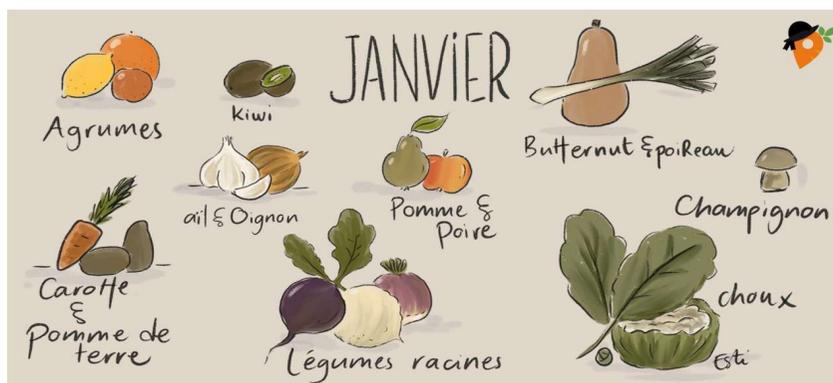
Riz à la tomate

Emmental

Compote de fruit



Les groupes d'aliments :



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. »

Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »