

Semaine

*Lundi*

*Mardi*

*Jeudi*

*Vendredi*



*Blé méditerranéen*

*Aiguillette de poulet au jus*

*Haricots beurre*

*Tomme blanche*

*Fruit de saison*

*Carotte rapée*

*Bœuf bourguignon*

*Pommes vapeur*

*Emmental*

*Liégeois vanille*

*Salade verte*

*Tortellis ricotta/épinards (PU)*

*\*\*\**

*Yaourt aromatisé aux fruits*

*Chouquettes*

*Rosette*

*Colin sauce Provençale*

*Courgettes persillées*

*Petit moulé nature*

*Fruit de saison*



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 6 Janvier au 10 janvier 2025



Semaine



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

*Lundi*

Potage de légumes

Boulettes de boeuf  
sauce tomate

Semoule

vache qui rit

Fruit de saison

*Mardi*

Céleri rémoulade

Pizza fromage

Salade verte

Yaourt au lait entier

Madeleine

*Jeudi*

Carotte rapée

Cheeseburger

Frites

Edam

Fruit de saison

*Vendredi*

Salade de riz

Blanquette de poisson

Poêlée de légumes

Brie à la coupe

Galette des rois



Les groupes  
d'aliments :

Fruits et  
légumes  
crus

Fruits et  
légumes  
cuits

Viandes,  
poissons  
œufs

Matières  
grasses  
cachées

Produits  
laitiers

Produits  
sucrés

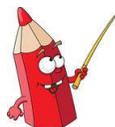


« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.

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

# Menu scolaire

Menus du Lundi 13 Janvier au 17 Janvier 2025



Semaine 12

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

**Lundi**

*Macédoine vinaigrette*

*Rissolette de veau*

*Purée de potiron*

*Croc'lait*

*Crème chocolat*

**Mardi**

*Haricots verts vinaigrette*

*Sauté de bœuf au jus*

*Boulgour*

*Petit suisse sucré*

*Compote de fruits*

**Jendredi**

*Betteraves vinaigrette*

*Omelette nature*

*Pommes rissolées*

*Bûche de chèvre à la coupe*

*Génoise confiture*

**Vendredi**

*Crêpe aux champignons*

*Poisson pané*

*Petit pois carottes*

*Babybel*

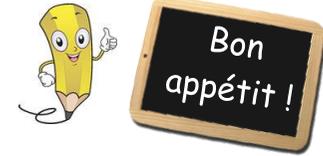
*Fruit de saison*

Les groupes d'aliments :



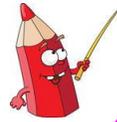
« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.

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



Semaine 13

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert



*Lundi*

*Salade de pâtes*

*Œufs durs béchamel*

*Épinards*

*Gouda*

*Flan nappé caramel*

*Mardi*

*Taboulé*

*Rôti de dinde sauce moutarde*

*Haricots verts persillés*

*Petit Louis*

*Compote de fruits*

*Jeudi*

*Nem aux légumes*

*Sauté de porc caramel*

*Riz à la Chinoise*

*Petit moulé nature*

*Beignet ananas*

*Vendredi*

*Chou blanc vinaigrette*

*Beignets de calamar*

*Blé à la tomate*

*Mimolette*

*Tarte Tutti Frutti du chef*



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 27 Janvier au 31 Janvier 2025

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi		
Entrée	Salade de haricots rouges	Carotte rapée	Rosette	Œuf mayonnaise		
Plat principal	Paupiette de veau au jus	Galette de lentilles	Cordon bleu de dinde	Quenelles de brochet sauce crème		
Légume Féculent	Poêlée campagnarde	Patate douce	Chou-fleur béchamel	Coquillettes		
Produit laitier	Emmental	Chanteneige	Pavé s/sel	Brie à la coupe		
Dessert	Yaourt aromatisé	Galette St Michel	Pomme cuite	Muffin pépites chocolat		
Les groupes d'aliments:	Fruits et légumes crus	Fruits et légumes cuits	Viandes, poissons œufs	Matières grasses cachées	Produits laitiers	Produits sucrés



« 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.