



Menus restauration scolaire du 03/01/2022 au 14/01/2022



Lundi 03	Mardi 04	Mercredi 05	Jeudi 06	Vendredi 07
<p><u>Entrée</u> Betterave vinaigrette (BIO) <u>Viandes ou poisson ou œuf</u> Sauté de porcelet <u>Légumes</u> Riz créole (BIO) <u>Desserts</u> Liégeois vanille (BIO)</p>	<p><u>Entrée</u> Pâté de campagne & cornichon <u>Viandes ou poisson ou œuf</u> Steak haché (VBF) <u>Légumes</u> Haricots verts persillés (BIO) <u>Desserts</u> Fruit (BIO)</p>	<p><u>Entrée</u> Carottes râpées (BIO) vinaigrette <u>Viandes ou poisson ou œuf</u> Cuisse de poulet <u>Légumes</u> Gratin Dauphinois <u>Desserts</u> Pot de crème chocolat (BIO)</p>	<p><u>Entrée</u> Potage <u>Viandes ou poisson ou œuf</u> Canard à l'orange (VF) <u>Légumes</u> Pâtes au beurre (BIO) <u>Desserts</u> Crème dessert (BIO) Repas de fin d'année pour l'école primaire</p>	<p><u>Entrée</u> Taboulé (BIO) <u>Viandes ou poisson ou œuf</u> Rôti de porc (BBC) <u>Légumes</u> Brocolis persillés (BIO) <u>Desserts</u> Galette des Rois</p>
Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
<p><u>Entrée</u> Salade verte (BIO) aux dés d'emmental et croûtons <u>Viandes ou poisson ou œuf</u> Filet de poulet pané (VF) <u>Légumes</u> Duo de carottes (BIO) persillés <u>Desserts</u> Fruit (BIO)</p>	<p><u>Entrée</u> Velouté de légumes (BIO) <u>Viandes ou poisson ou œuf</u> Boul'bœuf sauce tomate (VBF) <u>Légumes</u> Semoule (BIO) <u>Desserts</u> Yaourt nature sucré (BIO)</p>	<p><u>Entrée</u> Macédoine de légumes (BIO) au fromage frais et œuf dur <u>Viandes ou poisson ou œuf</u> Raviolis (VBF) <u>Desserts</u> Pâtisserie (BIO)</p>	<p><u>Entrée</u> Salade de riz (BIO) <u>Viandes ou poisson ou œuf</u> Filet de colin meunière <u>Légumes</u> Chou-fleur (BIO) sauce béchamel <u>Desserts</u> Fromage (BIO)</p>	<p><u>Entrée</u> Salade de choux (BIO) jambon emmental <u>Viandes ou poisson ou œuf</u> Chipolatas (VBF) <u>Légumes</u> Petits pois à la Française (BIO) <u>Desserts</u> Pâtisserie</p>

Attention, les menus sont susceptibles de modification en fonction des arrivages.

Le Chef cuisine

M GEROMETTA



LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT

BIO Agriculture Biologique

BBC Bleu Blanc Cœur

VBF Viande de Bœuf Française

VF Volaille Française

LR Label Rouge