



Menus restauration scolaire du 17/01/2022 au 28/01/2022

Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
<p><i>Entrée</i></p> <p>Potage poulet, vermicelle <i>Viandes ou poisson ou œuf</i></p> <p>Rôti de dinde (VF) sauce aux poivre</p> <p><i>Légumes</i></p> <p>Haricots plats persillés</p> <p><i>Desserts</i></p> <p>Fromage blanc (BIO) au coulis de fruits</p>	<p><i>Entrée</i></p> <p>Jambon (BBC) cuit au torchon & cornichon</p> <p><i>Viandes ou poisson ou œuf</i></p> <p>Brandade de poisson</p> <p><i>Desserts</i></p> <p>Fruit (BIO) & biscuit</p>	<p><i>Entrée</i></p> <p>Sandwich club thon crudité</p> <p><i>Viandes ou poisson ou œuf</i></p> <p>Saucisse de Toulouse (BBC)</p> <p><i>Légumes</i></p> <p>Lentilles (BIO)</p> <p><i>Desserts</i></p> <p>Yaourt nature sucré (BIO)</p>	<p><i>Entrée</i></p> <p>Salade verte (BIO) au poulet et croûtons</p> <p><i>Viandes ou poisson ou œuf</i></p> <p>Sauté de bœuf (VBF)</p> <p><i>Légumes</i></p> <p>Pommes vapeur (BIO)</p> <p><i>Desserts</i></p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p><i>Entrée</i></p> <p>Salade de haricots blancs (BIO) aux lardons</p> <p><i>Viandes ou poisson ou œuf</i></p> <p>Wing's de poulet</p> <p><i>Légumes</i></p> <p>Poêlée de légumes (BIO)</p> <p><i>Desserts</i></p> <p>Riz au lait (BIO)</p>
Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
<p><i>Entrée</i></p> <p>Haricots verts (BIO) vinaigrette au thon</p> <p><i>Viandes ou poisson ou œuf</i></p> <p>Sauce Bolognaise</p> <p><i>Légumes</i></p> <p>Pâtes (BIO) au beurre</p> <p><i>Desserts</i></p> <p>Petit filous</p>	<p><i>Entrée</i></p> <p>Salade de quinoa (BIO)</p> <p><i>Viandes ou poisson ou œuf</i></p> <p>Poisson meunière</p> <p><i>Légumes</i></p> <p>Choux fleurs (BIO) persillés</p> <p><i>Desserts</i></p> <p>Fromage</p>	<p><i>Entrée</i></p> <p>Saucisson sec</p> <p><i>Viandes ou poisson ou œuf</i></p> <p>Steak végétal (BIO) sauce tomate</p> <p><i>Légumes</i></p> <p>Pommes rosti</p> <p><i>Desserts</i></p> <p>Fruit (BIO)</p>	<p><i>Entrée</i></p> <p>Céleri rémoulade (BIO)</p> <p><i>Viandes ou poisson ou œuf</i></p> <p>Rougail saucisse (BBC)</p> <p><i>Légumes</i></p> <p>Riz créole (BIO)</p> <p><i>Desserts</i></p> <p>Pâtisserie</p>	<p><i>Entrée</i></p> <p>Pizza au fromage</p> <p><i>Viandes ou poisson ou œuf</i></p> <p>Paupiette de dinde (VF)</p> <p><i>Légumes</i></p> <p>Jeunes carottes (BIO) persillés</p> <p><i>Desserts</i></p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>

*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