



Menus restauration scolaire du 31/01/2022 au 11/02/2022

Lundi 31	Mardi 01	Mercredi 02	Jeudi 03	Vendredi 04
<p><u>Entrée</u></p> <p>Salade (BIO) au fromage et croûtons</p> <p><u>Viandes ou poisson ou œuf</u></p> <p>Keftas de volaille sauce tomate (BIO)</p> <p><u>Légumes</u></p> <p>Semoule (BIO)</p> <p><u>Desserts</u></p> <p>Yaourt</p>	<p><u>Entrée</u></p> <p>Vermicelle au poulet</p> <p><u>Viandes ou poisson ou œuf</u></p> <p>Rôti de porc (BBC) sauce charcutière</p> <p><u>Légumes</u></p> <p>Flageolets (BIO)</p> <p><u>Desserts</u></p> <p>Crêpe au chocolat</p>	<p><u>Entrée</u></p> <p>Macédoine de légumes (BIO)</p> <p><u>Viandes ou poisson ou œuf</u></p> <p>Pavé de saumon</p> <p><u>Légumes</u></p> <p>Frites</p> <p><u>Desserts</u></p> <p>Fromage blanc (BIO)</p>	<p><u>Entrée</u></p> <p>Salade Piémontaise au thon</p> <p><u>Viandes ou poisson ou œuf</u></p> <p>Cuisse de poulet rôtie (VF)</p> <p><u>Légumes</u></p> <p>Ratatouille (BIO)</p> <p><u>Desserts</u></p> <p>Crème dessert (BIO)</p>	<p><u>Entrée</u></p> <p>Feuilleté hot dog</p> <p><u>Viandes ou poisson ou œuf</u></p> <p>Cordon bleu (VF)</p> <p><u>Légumes</u></p> <p>Haricots verts persillés (BIO)</p> <p><u>Desserts</u></p> <p>Fruit (BIO)</p>
Lundi 07	Mardi 08	Mercredi 09	Jeudi 10	Vendredi 11
<p><u>Entrée</u></p> <p>Betteraves (BIO) vinaigrette</p> <p><u>Viandes ou poisson ou œuf</u></p> <p>Hachis Parmentier au canard (VF)</p> <p><u>Desserts</u></p> <p>Fruit (BIO)</p>	<p><u>Entrée</u></p> <p>Pâté & cornichon</p> <p><u>Viandes ou poisson ou œuf</u></p> <p>Omelette (BIO) au fromage</p> <p><u>Légumes</u></p> <p>Pâtes (BIO) au beurre</p> <p><u>Desserts</u></p> <p>Yaourt brassé aux fruits (BIO)</p>	<p><u>Entrée</u></p> <p>Velouté de légumes (BIO)</p> <p><u>Viandes ou poisson ou œuf</u></p> <p>Steak haché (VBF)</p> <p><u>Légumes</u></p> <p>Brocolis persillé (BIO)</p> <p><u>Desserts</u></p> <p>Pot de crème chocolat</p>	<p><u>Entrée</u></p> <p>Salade (BIO) au thon et maïs</p> <p><u>Viandes ou poisson ou œuf</u></p> <p>Sauté de veau (VBF)</p> <p><u>Légumes</u></p> <p>Semoule (BIO)</p> <p><u>Desserts</u></p> <p>Salade de fruits (BIO)</p>	<p><u>Entrée</u></p> <p>Carottes râpées (BIO) vinaigrette</p> <p><u>Viandes ou poisson ou œuf</u></p> <p>Fish'n chips de cabillaud</p> <p><u>Légumes</u></p> <p>Riz pilaf (BIO)</p> <p><u>Desserts</u></p> <p>Pâtisserie (BIO)</p>

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

Le Chef Cuisine
Philippe GEROMETTA

Bon
Appétit 

BIO Agriculture Biologique
BBC Bleu Blanc Cœur
VBF Viande de Bœuf française
VF Volaille Française
LR Label Rouge