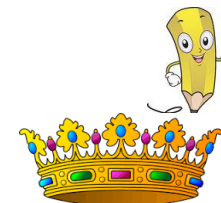


Menu scolaire

Menus du Lundi 04 Janvier au 08 Janvier 2021



Semaine

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



TABOULE

AIGUILLETES DE POULET AU JUS

HARICOTS BEURRE

TOMME BLANCHE

FRUIT

CAROTTES RAPEES

BOULETTES DE BŒUF AU JUS

BROCOLIS SAUCE TOMATE

EMMENTAL

LIEGOIS VANILLE

CHOU ROUGE VINAIGRETTE

ROTI DE DINDE SAUCE MOUTARDE

RIZ CREOLE

CHEVRETINE

COMPOTE DE FRUITS

SALADE VERTE

TORTELLIS RICOTTA / EPINARDS (PU)

PETIT SUISSE NATURE

GALETTE DES ROIS

ŒUF DUR MAYONNAISE

FILET DE COLIN SAUCE CITRON VERT

BOULGOUR

PETIT MOULE NATURE

FRUIT



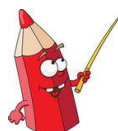
Les groupes d'aliments :



« 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 11 Janvier au 15 janvier 2021



Semaine

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

Lundi

POTAGE DE LEGUMES

BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE

SEMOULE

YAOURT NATURE

GAUFRE

Mardi

CELERI REMOULADE

PIZZA FROMAGE

SALADE VERTE

GOUDA

CREME CHOCOLAT

Mercredi

RIZ NICOIS

HACHE DE VEAU AU JUS

HARICOTS VERTS

TOMME NOIRE

FRUIT

Jeudi

TOMATES VINAIGRETTE (BIO)

SAUTE DE PORC (BIO) AU JUS

LENTILLES (BIO)

VACHE QUI RIT (BIO)

FRUIT (BIO)

Vendredi

SALADE COLESLAW

BLANQUETTE DE POISSON

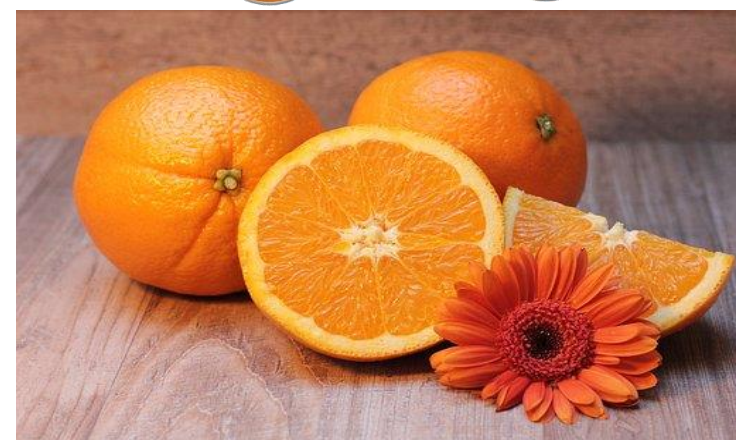
POEELE DE LEGUMES

BRIE A 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 18 Janvier au 22 Janvier 2021



Semaine 12

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

Lundi

SALADE MAIS THON
AIGUILLETES DE POULET AUX HERBES
PUREE DE CAROTTES
CROC'LAIT
TARTE ABRICOTS

Mardi

HARICOTS VERTS VINAIGRETTE
BOULETTES DE BŒUF SAUCE TOMATE
POMMES SAUTEES
FROMAGE BLANC NATURE
PECHE AU SIROP

Mercredi

SALADE NAPOLI
CREPE JAMBON EMMENTAL
COURGETTES PERSILLEES
PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES
FRUIT

Jeudi

BETTERAVES VINAIGRETTE
QUENELLES NATURES SAUCE CHAMPIGNONS
CHOU FLEUR BECHAMEL
EDAM
LIEGOIS CHOCOLAT

Vendredi

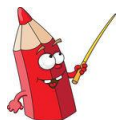
PATE DE CAMPAGNE
POISSON PANE
TORSADES
MIMOLETTE
FRUIT



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. »



Semaine 13

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

Lundi

MACEDOINE
MAYONNAISE

SAUCISSE DE TOULOUSE

RIZ

GOUDA

FLAN NAPPE CARAMEL

Mardi

ROSETTE

SAUTE DE POULET SAUCE
CREME

CAROTTES AU JUS

CAMEMBERT A LA COUPE

FRUIT

Mercredi

CELERI REMOULADE

SAUTE DE VEAU AUX
OLIVES

POMMES VAPEUR

SAINT NECTAIRE

FRUIT

Jeudi

CAROTTES RAPEES

ŒUFS DUR SAUCE
MORNAY

PETIT POIS AU JUS

PETIT SUISSE SUCRE

COMPOTE DE FRUITS

Vendredi

CHOU BLANC
VINAIGRETTE

FILET DE COLIN SAUCE
TOMATE

PUREE DE POMMES DE
TERRE

EMMENTAL

BEIGNET ABRICOT



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. »