

Menus du Restaurant Scolaire

Menus susceptibles d'être modifiés en fonction des difficultés éventuelles d'approvisionnement.



SEMAINE du	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
02 Janvier au 04 Janvier			<ul style="list-style-type: none"> 3 Cervelas 3 4 Spaghetti bolognaise 5 Yaourt brassé 2 Clémentines ■ 	<ul style="list-style-type: none"> 1 Potage de légumes ■ 3 Filet de colin au citron 4 Riz pilaf 5 Petit suisse 6 Galette 	<ul style="list-style-type: none"> 2 Salade verte ■ 3 Omelette au fromage 4 Pommes vapeur persillées ■ 5 Saint Nectaire 1 6 Pruneaux au sirop

SEMAINE du	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
07 Janvier au 11 Janvier	<ul style="list-style-type: none"> 4 P.D.T en Salade ■ 1 Endives ■ 3 Jambon braisé 5 Camembert 2 Pommes ■ 	<ul style="list-style-type: none"> 2 Feuillette fromage 3 Steak haché (F.F.F) 1 Épinards à la crème 5 Yaourt nature 2 Clémentines ■ 	<ul style="list-style-type: none"> 2 Betteraves vinaigrette ■ 3 Dos de cabillaud 4 Lentilles 5 Cantal 2 Kiwi ■ 	<ul style="list-style-type: none"> 1 Chou-fleur mimosa ■ 3 Émincé de bœuf (F.F.F) 4 7 Pommes de terre frites 5 Entremet vanille 4 6 Galette 	<ul style="list-style-type: none"> 4 Salade de pâtes 3 1 Choux farcis (F.F.F) 5 Emmenthal 1 Compote de poires ■

1 Fruit et légumes cuits	2 Fruit et légumes crus	3 Viande – poisson	4 Féculent	5 Produit laitier	6 Produits sucrés	7 Produits gras
--------------------------	-------------------------	--------------------	------------	-------------------	-------------------	-----------------

Produit de saison
■

En application du décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines, vous trouverez sur ce menu l'information sur l'origine des viandes bovines servies au restaurant.
Sous la forme né, élevé, abattu. (F.F.F) = France. France. France

Menus du Restaurant Scolaire

Menus susceptibles d'être modifiés en fonction des difficultés éventuelles d'approvisionnement.



SEMAINE du	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
14 Janvier au 18 Janvier	<ul style="list-style-type: none"> 2 Betterave crue râpée vinaigrette 3 CUISSE Poulet rôti 4 Tortis sauce tomate 5 Yaourt 2 Clémentines ■ 	Journée Italienne	<ul style="list-style-type: none"> 2 Salade de mâche aux noix ■ 3 Côte de porc 1 Haricots verts 5 Gouda 4 6 Riz au lait au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> 2 Carottes râpées au citron ■ 3 Filet de hoki au curry 4 Riz basmati 5 Bûche de chèvre 6 Crème vanille raisins 	<ul style="list-style-type: none"> 2 Batavia ■ 3 Rôti de veau (F.F.F) 1 Brocolis 5 Petit suisse nature sucre 6 Crème pâtissière au chocolat

SEMAINE du	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
21 Janvier au 25 Janvier	<ul style="list-style-type: none"> 1 Blancs de poireaux vinaigrette 3 Dos de cabillaud 4 Pâtes Macaroni 5 Carré de l'est 2 Kiwi ■ 	<ul style="list-style-type: none"> 4 7 Cake aux olives 3 Boulettes de bœuf sauce barbecue (F.F.F) 1 Haricots beurre 5 Mimolette 2 Salade de fruits frais ■ 	<ul style="list-style-type: none"> 2 4 Salade d'endives 3 7 Beignet de poisson 1 Chou-fleur ■ 5 Fromage Blanc 2 Orange ■ 	<ul style="list-style-type: none"> 1 Soupe au Pistou 3 Sauté de bœuf à la provençale (F.F.F) 4 Polenta 5 Cantal 2 Banane cannelle ■ 	<ul style="list-style-type: none"> 1 4 Potage minestrone 3 Lapin rôti 1 Poêlée de légumes ■ 5 Petit Suisse aromatisé 4 6 Tarte au chocolat

1 Fruit et légumes cuits	2 Fruit et légumes crus	3 Viande – poisson	4 Féculent	5 Produit laitier	6 Produits sucrés	7 Produits gras
--------------------------	-------------------------	--------------------	------------	-------------------	-------------------	-----------------

Produit de saison



En application du décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines, vous trouverez sur ce menu l'information sur l'origine des viandes bovines servies au restaurant.

Sous la forme né, élevé, abattu. (F.F.F) = France. France. France