



MENUS SCOLAIRES

lundi 6 au vendredi 31 janvier 2025



api

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 6 au 10 janvier	Céleri râpé sauce rémoulade Boulettes de boeuf VBF sauce tomate Semoule Bio Bchette de fromage Crème dessert	Salade iceberg vinaigrette échalotes Rôti de porc LR à la diable Haricots verts Bio persillés Saint Paulin Clémentine	Betteraves Bio au xéres Filet de lieu sauce oseille Riz Bio créole Yaourt sucré Kiwi Bio	Carottes râpées vinaigrette Oeuf dur sauce béchamel Epinards à la crème Suisse sucré Galette des rois	Pâté de campagne LR et cornichon sauté de dinde FR sauce aux champignons Coquillettes Bio Emmental râpé Bio Compote fraîche pomme bio poire
du 13 au 17 janvier	Céleri râpé sauce façon cocktail Gratin de pommes de terre bio au potiron et fromage tartiflette Yaourt sucré régional Pomme Bio	Taboulé(semoule Bio) Poisson blanc MSC meunière et citron Brocolis à la béchamel Petit moulé Orange Bio	Betteraves Bio ciboulette Aiguillettes de poulet FR sauce curcuma Carottes Bio Camembert Eclair au chocolat	Potage de légumes Jambon blanc LR Coquillettes Bio Emmental râpé Flan nappé caramel	Cake au maroilles AOP (farine Bio) Paupiette au veau FR sauce moutarde Pommes de terre rissolées Edam Bio Clémentine Bio
					MENU ORANGE
du 20 au 24 janvier	Salade verte vinaigrette au balsamic Dahl de lentilles Bio Riz Bio Pont l'Evêque AOP Mousse au chocolat	Pommes de terre aux oignons rouges vinaigrette Steak haché VBF à la fondue d'oignons Petits pois et carottes Cantal AOP Clémentine	Endives et salade vinaigrette au miel Sauté de porc FR sauce paprika Bulghour Bio pilaf Saint Moret Bio Poire	Oeuf dur Bio mayonnaise Dos de colin d'Alaska MSC sauce Dieppoise Haricots beurre persillés Fromage blanc sucré Tarte du chef à la patate douce et caramel	Carottes râpées Bio sauce 4 épices et croûtons Emincé de poulet FR sauce curry Purée de butternut et pommes de terre Mimolette Orange bio
du lundi 27 au 31 janvier	Potage de légumes Gratin de pommes de terre Bio façon tartiflette Suisse sucré Compote fraîche pomme bio mangue	Carottes râpées Bio vinaigrette à l'orange Quenelle nature sauce aurore Riz Bio pilaf Saint Nectaire AOP Banane Bio	Betteraves Bio vinaigrette Bolognaise de boeuf VBF Coquillettes Bio Tomme noire IGP Liégeois au chocolat	Tarte au fromage Rôti de dinde sauce aux olives Haricots verts Bio aux oignons Gouda Bio Browkie (farine Bio)	Céleri râpé sauce aux herbes Poisson pané 100% filet MSC et citron Chou fleur CE2 béchamel Coulommiers Yaourt nature
	Dessert cuisiné par nos chefs	Produit Labellisé	Produit BIO	Produit régional	Pêche durable