Menus du Restaurant Scolaire*
Janvier 2024

Lundi 8	Mardi 9	Jeudi 11	Vendredi 12
Soupe de vermicelles (M) Emincé de veau (M) Purée de pomme de terre (M) (B) Galette des rois	Carottes râpées (M)(B) Brochettes de dinde Frites Brie Kiwi (B)	*Menu Végétarien* Betterave/œufs (M) Torsades à la tomate (M) Fromage blanc sucré Fruits de saison	Flammenkueche (M) Cassolette de la mer (M) Risetti au beurre Yaourts aux fruits (B)

Lundi 15	Mardi 16	Jeudi 18	Vendredi 19
Carottes râpées/Emmental (M) (B) Aiguillette de poulet (M) Haricots verts (B) Tarte au Chocolat (M)	*Menu local* Potage (M) (B) (L) Spaghetti bolognaise*(1) (3) (M) (L) Yaourt bio * (7) (L)	Feuilleté au fromage Jambon Grillé Purée de Pommes de terre (M) (B) Fruits de saison (B)	Taboulé (M) Pavé de Hoki (M) Brocoli (B) Tomme Blanche Banane

Lundi 22	Mardi 23	Jeudi 25	Vendredi 26
Menu Végétarien Potage de légumes (M) (B) Lasagne Végétarienne (M) Bûche du Pilat Fruits de saison	Salade Canadienne (M) Sauté de porc au sirop D'érable (M) Duo riz/légumes (B) Banane lait de coco et sésame (M)	Sardine à l'huile (M) Bœuf au paprika (M) Haricots plats Fromage Fromage blanc confiture d'abricot	Carottes Rapées (M) (B) Brandade de poisson (M) Yaourts aux fruits (B)
Lundi 29	**Mardi 30**	**Jeudi 1 février**	**Vendredi 2 février**
Haricots Rouges maïs/poivrons (M) Blanquette de veau (M) (M) Carottes vichy (M) (B) St nectaire AOP Kiwi	***Menu local*** **Mâche/betterave* (10) (M)** **(B) (L)** **Saucisse (L)** **Purée de pomme de terre *(7)** **et butternut (M) (L)** **Compote du verger de Eyjeaux et sa madeleine *(3)(8)** **(M) (L)**	Potage de légumes (M) Palette à la Provençale Lentilles vertes (B) Yaourts (B)	Pâté de campagne Pépite de colin Gratin de chou-fleur (M) Crêpe au sucre

sous réserve d'approvisionnement et des contraintes de fonctionnement

Tous les menus sont élaborés par un-e diététicien-ne et confectionnés par les employé-es sur place avec une majorité de produits frais.

L : Local B : Bio M : Préparation maison

* Allergènes :