

Restauration Scolaire - Menus du 03 au 27 janvier 2023

	Mardi 03 janvier	Jeudi 05 janvier	Vendredi 06 janvier
	Lentilles vinaigrette Tarte au fromage blanc Yaourt nature - sucre kiwi	Carottes BIO râpées Sauté de poulet façon blanquette Riz de Camargue Cantal AOP Galette à la frangipane	Céleri BIO râpé rémoulade Cordon bleu de dinde Purée de pommes de terre/potiron Brie Clémentine
Lundi 09 janvier	Mardi 10 janvier	Jeudi 12 janvier	Vendredi 13 janvier
Pommes de terre vinaigrette Filet de colin d'Alaska Haricots verts BIO à l'ail Tomme noire IGP Crème dessert vanille	Pâté de campagne-cornichons Bolognaise de bœuf Tortis Emmental BIO râpé Poire BIO	Potage épinards vache qui rit Pizza au fromage Buchette lait mélange Liégeois chocolat	Carottes BIO vinaigrette au miel Emincé de filet de poulet Spatzzles Munster AOP Gâteau aux pommes du chef
Lundi 16 janvier	Mardi 17 janvier	Jeudi 19 janvier	Vendredi 20 janvier
Coquillettes BIO – surimi Nuggets de poulet pané Epinards sauce crème Carré Ligueil Clémentine	Taboulé Boulettes végétariennes sauce poivre Haricots beurre Tomme blanche Crème dessert au chocolat	Saucisson à l'ail-cornichons Jambon blanc Pommes de terre vapeur Fromage à raclette Banane BIO	Salade verte vinaigrette fromage blanc Paupiette de veau sauce aux 4 épices Lentilles Yaourt aromatisé Pomme BIO
Lundi 23 janvier	Mardi 24 janvier	Jeudi 26 janvier	Vendredi 27 janvier
Macédoine de légumes mayonnaise Rôti de porc sauce au jus Haricots lingot - sauce tomate Camembert BIO Compote pomme passion	Nems de légumes Filet de colin d'Alaska sauce aigre douce Riz BIO pilaf jaune Yaourt nature - sucre Rocher coco	Betterave BIO vinaigrette à l'ail Chou-fleur à la béchamel fromagère Coquillettes BIO Crème anglaise Brownies du chef	Salade Salpicao Poisson pané - citron Purée de pommes de terre /carottes Coulommiers Pommes BIO

Restauration Scolaire - Menus du 30 janvier 2021 au 17 février 2023

<i>Lundi 30 janvier</i>	<i>Mardi 31 janvier</i>	<i>Jeudi 02 février</i>	<i>Vendredi 03 février</i>
<p>Chou blanc râpé vinaigrette Rôti de dinde sauce aux pommes Tortis Carré Ligueil Poire BIO</p>	<p>Haricots beurre vinaigrette Garniture épinards emmental BIO Gnocchis Tome noire Flan vanille</p>	<p>Betterave BIO vinaigrette Lasagnes de bœuf Suisse sucré Crêpe nature sucre</p>	<p>Potage poireaux pommes de terre Saucisse fumée Brocolis Brie BIO Liégeois chocolat</p>
<i>Lundi 06 février</i>	<i>Mardi 07 février</i>	<i>Jeudi 09 février</i>	<i>Vendredi 10 février</i>
<p>Macédoine de légumes mayonnaise Emincé de poulet sauce barbecue Boulghour Tomme grise Orange BIO</p>	<p>Chou-fleur vinaigrette moutarde Chili sin carne Riz BIO créole Yaourt aromatisé Compote pomme poire</p>	<p>Maïs vinaigrette aux dés de tomates Wrap aiguillettes de poulet Salade iceberg Emmental BIO râpé Gâteau Mexicain</p>	<p>Velouté de cresson Poisson blanc meunière citron Petits pois aux oignons Coulommiers Poire BIO</p>
<i>Lundi 13 février</i>	<i>Mardi 14 février</i>	<i>Jeudi 16 février</i>	<i>Vendredi 17 février</i>
<p>Carottes BIO râpées Sauté de poulet sauce caramel Riz de Camargue pilaf Pont l'évêque AOP Flan nappé caramel</p>	<p>Pommes de terre- oignon rouge Poisson pané 100 % filet - citron Carottes au miel et romarin Saint Paulin Pomme BIO</p>	<p>Potage à la tomate Beignet de poisson Haricots beurre Petit moulé nature Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Perles de pâtes vinaigrette cocktail Quich'obolo Brie Compote pomme BIO</p>