

Restauration Scolaire - Menus **du 06 au 31 janvier 2025**

<i>Lundi 06 janvier</i>	<i>Mardi 07 janvier</i>	<i>Jeudi 09 janvier</i>	<i>Vendredi 10 janvier</i>
Carottes BIO râpées - vinaigrette Bolognaise de lentilles BIO Penne BIO Emmental BIO râpé Compote pomme ananas	Maïs vinaigrette aux épices Normandin de veau sauce aux oignons Chou-fleur persillé Buchette lait mélange Orange	Chou blanc BIO râpé vinaigrette Haut de cuisse de poulet rôti Purée de PDT et brocolis Yaourt vanille BIO Galette à la frangipane	Pâté de campagne - cornichons Filet de lieu noir sauce à l'oseille Riz créole Saint Paulin Kiwi BIO
<i>Lundi 13 janvier</i>	<i>Mardi 14 janvier</i>	<i>Jeudi 16 janvier</i>	<i>Vendredi 17 janvier</i>
Taboulé (semoule BIO) Gratin de gnocchis au potiron et Fromage à raclette- emmental BIO Yaourt nature BIO - sucre Pomme	Céleri râpé vinaigrette façon cocktail Paupiette de veau sauce barbecue Boulghour Petit moulé nature Compote pomme BIO	Chou rouge râpé vinaigrette moutarde Jambon blanc Label rouge - ketchup Macaronis BIO Tomme noire Flan nappé caramel	Potage de légumes verts Emincé de cuisse de poulet sauce brune PDT vapeur - navets persillés Edam BIO Banane BIO
<i>Lundi 20 janvier</i>	<i>Mardi 21 janvier</i>	<i>Jeudi 23 janvier</i>	<i>Vendredi 24 janvier</i>
Salade de riz BIO au thon vinaigrette Normandin de veau sauce au poivre Petits pois Yaourt vanille BIO Clémentine	Betteraves BIO vinaigrette à l'ail Pizza au fromage BIO Salade verte Yaourt aromatisé Poire	Saucisson à l'ail Dos de colin d'Alaska sauce Dieppoise Blé pilaf Cantal AOP Compote pomme coing	Velouté de butternut - croûtons Emincé de cuisse de poulet sauce cumin Carottes à l'étuvée Mimolette Tarte à la patate douce et caramel
<i>Lundi 27 janvier</i>	<i>Mardi 28 janvier</i>	<i>Jeudi 30 janvier</i>	<i>Vendredi 31 janvier</i>
Céleri râpé vinaigrette aux herbes Bolognaise au bœuf BIO Coquillettes BIO SAINT Nectaire AOP Liégeois chocolat	Œuf dur mayonnaise Gratin de PDT tartiflette Yaourt vanille BIO Poire	Tarte au fromage du chef Rôti de dinde sauce aux olives Haricots plats aux oignons Vache qui rit BIO Pomme	Perles de pâtes vinaigrette Poisson pané - citron Chou-fleur BIO sauce béchamel Yaourt nature avec copeaux de chocolat Crêpe nature sucrée

Restauration Scolaire - Menus **du 03 au 14 février 2025**

<i>Lundi 03 février</i>	<i>Mardi 04 février</i>	<i>Jeudi 06 février</i>	<i>Vendredi 07 février</i>
<p>Haricots verts BIO vinaigrette</p> <p>Saucisse fumée</p> <p>Lentilles BIO au jus</p> <p>Suisse fruité</p> <p>Mandarine</p>	<p>Pomelos - sucre</p> <p>Boulettes au bœuf BIO sauce façon tajine</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Buchette lait mélange</p> <p>Crème dessert au chocolat</p>	<p>Salade iceberg vinaigrette</p> <p>Pain pita (lamelles de poulet façon Kebab) – sauce blanche</p> <p>Frites au four</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Milkshake du chef au chocolat</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Saumon sauce ciboulette</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Emmental</p> <p>Poire BIO</p>
<i>Lundi 10 février</i>	<i>Mardi 11 février</i>	<i>Jeudi 13 février</i>	<i>Vendredi 14 février</i>
<p>Carottes râpées vinaigrette à la menthe</p> <p>Sauté de dinde sauce à l'indienne</p> <p>Riz de Camargue jaune</p> <p>Munster AOP</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Salade de blé arlequin vinaigrette</p> <p>Nuggets de poulet - ketchup</p> <p>Carottes BIO</p> <p>Yaourt vanille BIO</p> <p>Kiwi BIO</p>	<p>Betteraves BIO vinaigrette</p> <p>Boulettes au bœuf BIO sauce à la lombarde</p> <p>Torsades BIO</p> <p>Tomme blanche BIO</p> <p>Orange BIO</p>	<p>Chou blanc râpé vinaigrette au curry</p> <p>Omelette du chef au fromage</p> <p>PDT cubes rissolées - ketchup</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Compote pomme cassis</p>