

Menu (semaine du 15 au 19 JANVIER 2024)

Lundi 15 JANVIER	Mardi 16 JANVIER	Jeudi 18 JANVIER	vendredi 19 JANVIER
Terrine de campagne	Œuf dur mayonnaise	MENU VEGETARIEN Chou rouge aux noix	Salade /haricots verts/tomate/maïs
Rissollette de veau	Saute de veau au piment d'Espelette	Omelette aux pommes de terre	Poisson pané
Tortis 3 couleurs	Carottes persillées	Salade verte	Ratatouille
Yaourt/biscuit	fruit	Fromage	Fromage
		Flan vanille (lait bio)	fruit

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc..., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, céleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



AGRICULTURE BIOLOGIQUE

CIRCUIT COURT

VIANDE FRANÇAISE

VIANDE BOVINE FRANÇAISE

APPELATION D ORIGINE CONTROLEE

APPELATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE

PÊCHE RESPONSABLE MSC

ÉCHE DURABLE

LOAILLE FRANÇAISE

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU

(semaine du 22 au 26 JANVIER 2024)

<i>lundi</i> 22 JANVIER	<i>Mardi</i> 23 JANVIER	<i>Jeudi</i> 25 JANVIER	<i>Vendredi</i> 26 JANVIER
Crêpe au fromage Nuggets de poulet sauce ketchup purée aux carottes fromage fruit	Salade de céleri, pommes, noix, Fromage blanc Roti de porc a l'ananas Lentilles ménagères Flan chocolat (lait bio)	Salade d'endives, jambon, Emmental <i>Bœuf bourguignon</i> Carottes/salsifis Fromage Gaufre	Carottes râpées Filet de poisson sauce Aux câpres Pommes vapeur persillées Moelleux chocolat/coco Crème anglaise

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc..., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, céleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



AGRICULTURE BIOLOGIQUE

CIRCUIT COURT

LABEL ROUGE

PÊCHE DURABLE MSC

VIANDE BOVINE FRANÇAISE

VIANDE FRANÇAISE

WIANDES DE FRANCE

SOUS LE SIGNE DE LA FRANCE

APPELATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

APPELATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

MENU (semaine du 29 JANVIER au 2 FEVRIER 2024)

<i>lundi</i> 29 JANVIER	<i>Mardi</i> 30 JANVIER	<i>Jeudi</i> 1ER FEVRIER	<i>vendredi</i> 2 FEVRIER
Mousse de foie/cornichons	Salade de coquillettes au surimi	Salade de sucrine/thon/œuf	<u>MENU VEGETARIEN</u> Salade de betteraves aux pommes
Cordon bleu	Rougail de saucisses	Cassoulet au jambonneau	Cari de lentilles à l'ancienne
Petits pois lardons	Haricots verts	Fromage blanc au sirop d'érable	Fromage
Fromage	Riz au lait (lait bio)		fruit
Fruit			

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc..., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, céleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs









MENU (semaine du 5 au 9 FEVRIER 2024)

Lundi 5 FEVRIER	Mardi 6 FEVRIER	Jeudi 8 FEVRIER	vendredi 9 FEVRIER
Pizza	Salade coleslaw	Salade de tomates/maïs/Moza	Salade d'endives/fromage/jambon
Paupiette de veau à l'italienne	Blanquette de veau	Sauté de porc provençal	Poisson pané
mixte de haricots	Riz/carottes	Flageolet	Chou fleur au gratin
fromage	Mousse au chocolat (lait bio)	Fromage	Fromage
flanby		Fruit	Tarte aux pommes

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type: gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc..., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, céleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



LABEL ROUGE



CIRCUIT
COURT



PÊCHE
DURABLE
MSC



VIANDE
FRANCAISE



PÊCHE
DURABLE



VIANDE BOVINE
FRANCAISE



Label Rouge



APPELATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE



INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



APPELATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

MENU (semaine du 12 AU 16 FEVRIER 2024)

Lundi 12 FEVRIER	Mardi 13 FEVRIER	Jeudi 15 FEVRIER	Vendredi 16 FEVRIER
Chorizo/saucisson a l'ail Lasagnes Salade verte Fromage fruit	<u>MENU VEGETARIEN</u> Salade de chou rouge aux pommes Omelette aux pommes de terre Ratatouille Eclair	Salade de haricots verts et Endives à l'orange Tartiflette savoyarde Flan caramel (lait bio)	Friand au fromage Filet de lieu sauce curry Riz pilaf Fromage fruit

Conformément au décret n°2015-447 Relatifs à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, céleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



AGRICULTURE BIOLOGIQUE

CIRCUIT COURT

VIANDE FRANÇAISE

VIANDE BOVINE FRANÇAISE

APPELATION D ORIGINE CONTROLEE

APPELATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE

PÊCHE DURABLE

PÊCHE DURABLE

PÊCHE DURABLE

PÊCHE DURABLE

PÊCHE DURABLE

PÊCHE DURABLE

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

