

# MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE DU 6 au 31 Janvier 2025



Lundi 6 Janvier 2025	Lundi 13 Janvier 2025	Lundi 20 janvier 2025	Lundi 27 Janvier 2025
<b>Céleri rémoulade</b> (1,12,13)  <b>Dahl de lentilles BIO /épinards</b> <b>Riz BIO</b> (2) <b>Fromage</b> (2) <b>Compote de pommes BIO</b>	<b>Endives mimolette</b> (13) <b>Escalope de poulet</b> <a href="#">France</a> (Poisson) (1,2) <b>Gratin de chou fleur BIO</b> (2,11) <b>Biscuit BIO</b> (1,2,11)	<b>Poireaux vinaigrette</b> (13) <b>Boulettes de Bœuf sauce tomate</b> (à l'égréné végétal) <b>Spaghetti BIO et râpé</b> (2,11) <b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Lentilles en salade (lentilles BIO)</b> (13)  <b>Hachis parmentier végétarien</b> (1,2) <b>Fromage</b> (2) <b>Fruit de saison BIO</b>
Mardi 7 Janvier 2025	Mardi 14 janvier 2025	Mardi 21 janvier 2025	Mardi 28 Janvier 2025
<b>Mâche vinaigrette</b> (13) <b>Poisson frais mayonnaise</b> (1,2,5,13) <b>Pommes de terre BIO Vapeur</b> (2) <b>Fromage</b> (2) <b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Salade sucrine et pois chiche</b> <b>BIO</b> (13)  <b>Quiche lorraine</b> (1,2,11) aux lardons végétaux (1,2) <b>Haricots verts</b> (2) <b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Saucisson à l'ail</b> (1) (céleri rémoulade) <b>Gratin de poisson à la normande</b> (2,5) <b>Brocolis au beurre</b> (2) <b>Beignet aux pommes</b> (1,2,11)	<b>Guacamole/tortilla chips</b> (2,11,13) <b>Steack haché</b> <a href="#">France</a> (poisson) (5) <b>Blettes sautées</b> (2) <b>Yaourt bulgare sucré BIO</b>
Jeudi 9 Janvier 2025	Jeudi 16 janvier 2025	Jeudi 23 janvier 2025	Jeudi 30 janvier 2025
<b>Carottes râpées BIO</b> <b>fromagères</b> (2,13) <b>Pilon de Poulet</b> <a href="#">France</a> (omelette) (1) <b>Mélange 4 céréales BIO aux légumes</b> (2,11)  <b>Brioche des Rois du chef</b> (1,2,11)	<b>Macédoine de légumes</b> (1,13) <b>Sauté de veau</b> <a href="#">France</a> <b>marengo</b> (saucisses végétales) (1,2,11) <b>Purée de patates douces</b> (2) <b>Yaourt BIO</b> (2)	<b>Fenouil aux raisins</b> (13)  <b>Soufflé au fromage</b> (1,2,11) <b>Coquillettes BIO</b> <b>aux choux de Bruxelles</b> (1,2,11) <b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Nouvel an chinois</b>  <b>Nems au poulet</b> (10) (aux légumes) <b>Sauté de Porc</b> <a href="#">France</a> <b>au caramel</b> (omelette) (1) <b>Riz BIO cantonnais</b> (2,11) <b>Fruits asiatiques au sirop</b>
Vendredi 10 Janvier 2025	Vendredi 17 Janvier 2025	Vendredi 24 janvier 2025	Vendredi 31 Janvier 2025
<b>Salade de pâtes ( pâtes BIO)</b> (11,13) <b>Moussaka gratinée au bœuf</b> <a href="#">France</a> (2) (à l'égréné végétal) <b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Potage de légumes</b> (2) <b>Poisson au curry</b> (2,5,11) <b>Semoule BIO</b> (2,11) <b>Fromage</b> (2) <b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Salade de pousses d'épinards et croûtons</b> (13) <b>Cordons bleus</b> (1,2,11) (Pané blé-épinards) (1,2) <b>Carottes BIO vichy</b> (2) <b>Liegeois au chocolat</b> (2)	<b>Betteraves/Mais</b> (13) <b>Dos de lieu</b> (1,5) <b>Épinards à la crème</b> (2) <b>Fromage</b> (2) <b>Fruit de saison BIO</b>

## Légende:



Repas végétarien



**BIO** Issu de Agriculture biologique

**BIO** BIO ET Local

[Origine de la viande](#)

(substitut à la viande)

Allergènes (hors traces)

(1) Œufs (2) Lait

(3) Crustacés (4) Mollusques (5) Poisson

(6) Arachides (7) Graines de sésame

(8) Soja (9) Anhydride sulfureux et sulfite:

(10) Fruits à coque

(11) Céréales contenant du gluten

(12) Céleri (13) Moutarde (14) Lupin

Codes couleur:

**Crudité**

**Cuidité**

**Plat protidique, viande**

**Poisson, fruits de mer**

**Féculent, légumineuse**

**Laitage**

**Pâtisserie, biscuit, friture**

Nos vinaigrettes sont réalisées avec de la moutarde et des huiles BIO, sans sulfites

Notre pain est **BIO**

Ces menus pourront être modifiés pour des questions de logistique, merci de votre compréhension.