

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

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.