

Menus des restaurants scolaires - Janvier 2023

lundi 2 janvier 2023	mardi 3 janvier 2023	mercredi 4 janvier 2023	jeudi 5 janvier 2023	vendredi 6 janvier 2023
Céleri rémoulade Filet de colin meunière Coquillettes au beurre Camembert Clémentine	Macédoine mayonnaise sauté de dinde à la moutarde haricot vert Petits-suisses aux fruits Galette des rois	Oeufs durs mayonnaise Sauté de porc au curry Riz pilaf vache qui rit Poire	Salade de riz Omelette provençale Carottes à la crème crème chocolat Compote de pomme	Salade d'endives Boeuf bourguignon Pommes vapeur Saint-Nectaire Kiwi
lundi 9 janvier 2023	mardi 10 janvier 2023	mercredi 11 janvier 2023	jeudi 12 janvier 2023	vendredi 13 janvier 2023
Carottes râpées Sauté de veau marengo Penne Yaourt aromatisé Orange	boulgour en salade Parmentier de légumes Emmental râpé Compote de pomme abricot	Betteraves vinaigrette Poulet rôti basquaise Pomme de terre au four yaourt aux fruits Clémentine	Coquillettes en salade Blanquette de poisson Chou-fleur au gratin Kiri Pomme	Salade verte Pizza comté beaufort Yaourt sucré Beignet au chocolat
lundi 16 janvier 2023	mardi 17 janvier 2023	mercredi 18 janvier 2023	jeudi 19 janvier 2023	vendredi 20 janvier 2023
Oeufs durs mayonnaise Spaghetti carbonara flan nappé au caramel Banane	Duo carottes et céleri rémoulade Sauté de dinde au paprika Semoule aux épices rondelé Poire	Salade de riz hoki sauce poireaux Purée de légumes Yaourt sucré Cocktail de fruits au sirop	Soupe à l'oignon bio Goulasch de boeuf Macaroni bio mini babybel bio Kiwi bio	Salade de chou blanc et maïs Omelette au fromage Jardinière de légumes petit suisse aux fruits Tarte normande aux pommes
lundi 23 janvier 2023	mardi 24 janvier 2023	mercredi 25 janvier 2023	jeudi 26 janvier 2023	vendredi 27 janvier 2023
Coleslaw Spaghetti à la bolognaise Emmental râpé Compote de pomme	Pommes de terre en salade Colin pané tex-mex Brocolis persillé crème dessert vanille Pomme	Carottes râpées Sauté d'agneau Boulgour pilaf croc'lait Orange	Potage de carottes Saucisse de volaille Lentilles au jus yaourts brassé aux fruits Clémentine	Salade d'endives Tarte aux fromages saint moret Eclair chocolat

En conformité avec le règlement UE 1169/2011 : Des plats présentés peuvent contenir des allergènes suivants : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin, mollusques, anhydride sulfureux et sulfites »

	plats fabriqués avec des matières premières issues de l'agriculture biologique		viande d'agneau français		végétarien
	Viande de porc français		Viande de bœuf français		Appellation d'origine protégée
	fruit ou légume cuit		viande, poisson, œuf		féculent
			produit laitier		