

Menus scolaire et alsh du 15 au 26 janvier 2024



Viandes de France



issue de l'agriculture biologique



bleu blanc cœur



local

Jours	Entrée	Plat Prot.	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
<b>lundi</b>					
15 / 01	rillettes	filet de lieu beurre blanc	poêlée celtique	brie *	kiwi * et autres fruits de saison
<b>mardi</b>					
16 / 01	pamplemousse *	sauté de veau marengo	salsifis à la tomate mogettes	fromage de chèvre*	pêche au sirop
<b>mercredi</b>					
17 / 01	salade coleslaw	rôti de porc à la moutarde	blé poêlée asiatique		yaourt* nature
<b>Jeudi</b>					
18 / 01	piémontaise	paupiette de dinde sauce forestière	haricots beurre	vache qui rit*	compote
<b>Vendredi</b>		repas végétarien			
19 / 01	radis noir	ragoût de lentilles aux pois chiches et ses légumes d'hiver		edam*	crêpe
<b>Lundi</b>					
22 / 01	salade de perles	merlu beurre citronné	julienne de légumes	camembert*	banane * et autres fruits de saison
<b>Mardi</b>					
23 / 01	velouté de carottes au cumin et vache qui rit	pâtes carbonara		boursin	clémentine* et autres fruits de saison
<b>Mercredi</b>					
24 / 01	salade d'avocats *	émincé de poulet sauce tandoori	purée	chamois d'or	poire au sirop
<b>Jeudi</b>		repas végétarien			
25 / 01	duo de choux rouge* choux blanc *	chili sin carne		tomme *	éclair au chocolat
<b>Vendredi</b>					
26 / 01	crêpe aux fromages	pot au feu et ses légumes		st paulin	orange * et autres fruits de saison



sous réserve de modifications

\* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles