

Menus scolaire et alsh du 12 au 24 janvier 2025



Viande de France



issue de l'agriculture biologique



bleu blanc cœur



local



AOP

Jours	Entrée	Plat Prot.	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
lundi					
12 / 01	rillettes	filet de lieu au vin blanc	quinoa	tomme catalanne *	oranges * et autres fruits de saison
mardi		repas végétarien			
13 / 01	salade noix et fromages	croq fromages	fusilli tricolore		fruits au sirop
mercredi					
14 / 01	salade de perles	saucisse/chipolatas	lentilles	ossau iraty *	kiwi * et autres fruits de saison
Jeudi					
15 / 01	choux rouges *	poulet et son jus	frites	coulommier *	compote
Vendredi					
16 / 01	saucisson sec	boulette de bœuf	carotte vichy	edam*	crêpe
Lundi					
19 / 01	velouté de légumes	dos de colin sauce crevettes	purée	carré des écluses *	clémentine* et autres fruits de saison
Mardi		repas végétarien			
20 / 01	macédoine	galette de sarrasin champignons et fromage batavia * (non assaisonnée)			fromage blanc *
Mercredi					
21 / 01	œuf mimosa	paupiete de veau	boulgour	pont l'évêque *	poire au sirop
Jeudi		ANIMATION TERRE DE SOURCES			
22 / 01	carottes râpées *	côtes de porc sauce charcutière	haricots vert		yaourt *
Vendredi		repas végétarien			
23 / 01	croissillons aux fromages	chili sin carné		st paulin *	banane* et autres fruits de saison

Légende des allergènes : 1.gluten 2. Crustacés 3.Oeufs 4.Poisson 5.Arachides 6.Soja 7.Lait 8.Fruits à coque 9.Celeri 10.Moutarde 11.Graines de sésame 12.Sulfites 13.Lupin 14.Mollusques

sous réserve de modifications



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