



Semaine



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

*Lundi*

*Blé méditerranéen*

*Aiguillette de poulet au jus*

*Haricots beurre*

*Tomme blanche*

*Fruit de saison*

*Mardi*

*Carotte rapée*

*Bœuf bourguignon*

*Pommes vapeur*

*Emmental*

*Liégeois vanille*

*Mercredi*



*Jeudi*

*Salade verte*

*Tortellis ricotta/épinards (PU)*

\*\*\*

*Yaourt aromatisé aux fruits*

*Chouquettes*

*Vendredi*

*Rosette*

*Colin sauce Provençale*

*Courgettes persillées*

*Petit moulé nature*

*Fruit de saison*



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes crus

Fruits et légumes cuits

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Matières grasses cachées

Produits laitiers

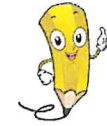
Produits sucrés



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

# Menu scolaire

Menus du Lundi 6 Janvier au 10 janvier 2025



Semaine



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

*Lundi*

*Potage de légumes*

*Boulettes de boeuf sauce tomate*

*Semoule*

*vache qui rit*

*Fruit de saison*

*Mardi*

*Céleri rémoulade*

*Pizza fromage*

*Salade verte*

*Yaourt au lait entier*

*Madeleine*

*Mercredi*

*Piémontaise*

*Merguez au jus*

*Ratatouille*

*Tomme noire*

*Fruit*

*Jeudi*

*Carotte rapée*

*Cheeseburger*

*Frites*

*Edam*

*Fruit de saison*

*Vendredi*

*Salade de riz*

*Blanquette de poisson*

*Poêlée de légumes*

*Brie à la coupe*

*Galette des rois*



Les groupes d'aliments :



Fruits et légumes crus



Fruits et légumes cuits



Viandes, poissons œufs



Matières grasses cachées



Produits laitiers



Produits sucrés



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »





# Menu scolaire

Menus du Lundi 13 Janvier au 17 Janvier 2025



Semaine 12

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Macédoine vinaigrette</i>	<i>Haricots verts vinaigrette</i>	<i>Salade Marco Polo</i>	<i>Betteraves vinaigrette</i>	<i>Crêpe aux champignons</i>
<i>Rissolette de veau</i>	<i>Sauté de bœuf au jus</i>	<i>Croque-Monsieur</i>	<i>Omelette nature</i>	<i>Poisson pané</i>
<i>Purée de potiron</i>	<i>Boulgour</i>	<i>Haricots beurre</i>	<i>Pommes rissolées</i>	<i>Petit pois carottes</i>
<i>Croc'lait</i>	<i>Petit suisse sucré</i>	<i>Petit moulé ail et fines herbes</i>	<i>Bûche de chèvre à la coupe</i>	<i>Babybel</i>
<i>Crème chocolat</i>	<i>Compote de fruits</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Génoise confiture</i>	<i>Fruit de saison</i>

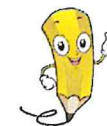
Les groupes d'aliments :








« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

# Menu scolaire

Menus du Lundi 20 Janvier au 24 Janvier 2025



Semaine 13

-  Entrée
-  Plat principal
-  Légume Féculent
-  Produit laitier
-  Dessert

*Lundi*

*Salade de pâtes*  
*Œufs durs béchamel*  
*Épinards*  
*Gouda*  
*Flan nappé caramel*

*Mardi*

*Taboulé*  
*Rôti de dinde sauce moutarde*  
*Haricots verts persillés*  
*Petit Louis*  
*Compote de fruits*

*Mercredi*

*Céleri rémoulade*  
*Blanquette de dinde à l'ancienne*  
*Bouquet breton*  
*Saint Nectaire*  
*Salade de fruits*

*Jeudi*

*Nem aux légumes*  
*Sauté de porc caramel*  
*Riz à la Chinoise*  
*Petit moulé nature*  
*Beignet ananas*

*Vendredi*

*Chou blanc vinaigrette*  
*Beignets de calamar*  
*Blé à la tomate*  
*Mimolette*  
*Tarte Tutti Frutti du chef*



Les groupes d'aliments :








« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



# Menu scolaire

Menus du Lundi 27 Janvier au 31 Janvier 2025

-  Entrée
-  Plat principal
-  Légume Féculent
-  Produit laitier
-  Dessert

## Lundi

Salade de haricots rouges

Paupiette de veau au jus

Poêlée campagnarde

Emmental

Yaourt aromatisé

## Mardi

Carotte rapée 

Galette de lentilles 

Patate douce 

Chanteneige 

Galette St Michel 

## Mercredi

Macédoine mayonnaise

Chipolatas au jus

Purée de p de terre

Camembert

Fruits de saison

## Jeudi

Rosette

Cordon bleu de dinde

Chou-fleur béchamel

Pavé s/sel

Pomme cuite

## Vendredi

Œuf mayonnaise

Quenelles de brochet sauce crème

Coquillettes

Brie à la coupe

Muffin pépites chocolat



Les groupes d'aliments :



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »