

NOUVEAU un produit **BIO**
chaque jour !

MENU

Scolaire

JANVIER

La Cuisine centrale se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

Les plats proposés dans les repas sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfite, lupin et mollusques.

Pour les repas de substitution, une autre viande sera servie.



LUNDI 4

Mater : segments de pomelos
Primaire : pomelos
Tartiflette à la volaille gratinée au reblochon
Fromage fondu **(BIO)**
Compote de poires

MARDI 5

REPAS VÉGÉTARIEN
Salade de laitue
Chili sin carné (riz, haricots rouge, ratatouille, maïs, œuf)
Gouda
Fruit de saison **(BIO)**

MERCREDI 6

Potage à la tomate
Escalope de volaille à la crème
Haricots au beurre
Brie **(BIO)**
Fruit au sirop

JEUDI 7

Carottes râpées **(BIO)**
Rôti de veau aux herbes
Macaronis gratinés
Petit moulé ail et fines herbes
Flan vanille

VENDREDI 8

Terrine de légumes
Filet de merlu au citron
Pommes vapeur persillées
Petit filou
Fruit de saison **(BIO)**

LUNDI 11

Betteraves à la vinaigrette
Paupiette de veau **(BIO)**
Semoule
Coulommiers
Fruit

MARDI 12

REPAS VÉGÉTARIEN
Radis et beurre
Nuggets au fromage
Tortis à la tomate
Saint-Paulin **(BIO)**
Fruit frais

MERCREDI 13

Potage de légumes
Goulesch à la hongroise
Carottes persillées **(BIO)**
Cantal
Flan caramel

JEUDI 14

Salade batavia
Rôti de porc
S/P : rôti de dinde
Chou-fleur à la béchamel **(BIO)**
Petit cotentin
Galette des Rois

VENDREDI 15

Galantine de volaille et cornichons
Croustillants de poisson et citron
Purée verte
Fromage blanc sucré
Fruit de saison **(BIO)**

LUNDI 18

Lentilles à l'échalote
Sauté de porc
S/P : sauté de dinde
Printanière de légumes
Petit moulé nature
Fruit **(BIO)**

MARDI 19

REPAS VÉGÉTARIEN
Potage à la carotte
Quiche au fromage
Haricots verts
Camembert **(BIO)**
Fruit de saison

MERCREDI 20

Salade coleslaw (carotte, chou blanc)
Galopin de veau
Petits pois **(BIO)**
Tomme grise
Semoule au lait

JEUDI 21

Endives à la vinaigrette
Boulettes de bœuf à la catalane
Pommes noisettes
Yaourt nature sucré **(BIO)**
Fruit frais

VENDREDI 22

Salade batavia et dés de tomme noire
Quenelles de brochet sauce nantua
Riz pilaf **(BIO)**
Mousse au chocolat

LUNDI 25

Rillettes du Mans
S/P : pâté de volaille
Escalope de volaille à la crème
Pommes vapeur
Yaourt nature sucré **(BIO)**
Fruit de saison

MARDI 26

REPAS VÉGÉTARIEN
Salade de laitue
Couscous végétarien (semoule, légumes couscous, fève, pois chiche, raisin sec)
Tomme blanche
Flan caramel **(BIO)**

MERCREDI 27

Salade de quinoa
Rôti de bœuf
Haricots au beurre **(BIO)**
Mimolette
Fruit frais

JEUDI 28

Potage de légumes
Paupiette de veau
Jardinière de légumes
Petit suisse sucré
Fruit

VENDREDI 29

Carottes râpées **(BIO)**
Poisson pané et citron
Epinards à la crème
Fol épi
Brownie au chocolat