

Le + 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 3

Mater : segments de pomelos
Primaire : pomelos
Tartiflette à la volaille gratinée au reblochon
Petit suisse sucré **(BIO)**
Compote de poires

MARDI 4

REPAS VÉGÉTARIEN
Potage à la tomate
Nuggets de blé
Brocolis persillés
Gouda
Fruit de saison **(BIO)**

MERCREDI 5

Taboulé
Boulettes de bœuf
Fondue de poireaux
Brie **(BIO)**
Fruit au sirop

JEUDI 6

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

VENDREDI 7

Terrine de légumes
Filet de merlu au citron
Riz pilaf
Petit filou
Fruit de saison **(BIO)**

LUNDI 10

Betteraves à la vinaigrette **(BIO)**
Aiguillettes de poulet sauce Massala
Semoule
Coulommiers
Fruit

MARDI 11

REPAS VÉGÉTARIEN
Potage de légumes
Quiche au fromage
Haricots beurre
Saint-Paulin **(BIO)**
Fruit frais

MERCREDI 12

Salade de pépinettes
Goulasch à la hongroise
Carottes persillées **(BIO)**
Cantal
Flan caramel

JEUDI 13

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

VENDREDI 14

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

LUNDI 17

Lentilles à l'échalote
Sauté de dinde au curry
Jardinière de légumes
Kiri
Fruit **(BIO)**

MARDI 18

REPAS VÉGÉTARIEN
Potage à la carotte
Boulettes de soja à la tomate
Haricots verts
Camembert **(BIO)**
Fruit de saison

MERCREDI 19

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

JEUDI 20

Endives à la vinaigrette
Sauté de porc
S/P : sauté de dinde
Pommes rösti
Yaourt nature sucré **(BIO)**
Fruit frais

VENDREDI 21

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

LUNDI 24

Filet de sardine à la tomate
Escalope de volaille à la crème
Spaghettis
Yaourt aromatisé **(BIO)**
Fruit de saison

MARDI 25

REPAS VÉGÉTARIEN
Potage de légumes verts
Nuggets au fromage
Batavia
Tomme blanche
Flan caramel **(BIO)**

MERCREDI 26

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

JEUDI 27

Rillettes du Mans
S/P : coupelle pâté de volaille
Paupiette de veau
Jardinière de légumes
Petit suisse sucré **(BIO)**
Fruit

VENDREDI 28

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