

Le + un produit **BIO** chaque jour !

MENU

scolaire

JANVIER

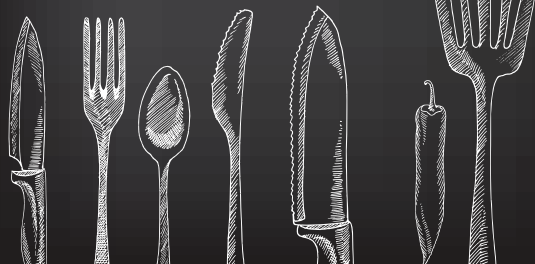
La Cuisine centrale se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

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.

Origine des viandes

Viande de bœuf : animaux nés, élevés et abattus en FRANCE, de race Charolaise
 Viande de veau : animaux nés, élevés et abattus l'UNION EUROPEENNE (France, Allemagne, Hollande, Danemark)
 Viande d'agneau : selon arrivage
 Viande de porc : animaux élevés et abattus en FRANCE
 Volaille : animaux élevés et abattus en FRANCE



SEMAINE DU LUNDI 02 AU VENDREDI 06 JANVIER 2023				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
2	3	4	5	6
Lentilles à l'échalote Rôti de dinde Petits pois Petit suisse sucré Compote de poire	REPAS VEGETARIEN Potage à la courgette Boulettes de sarrasin Brocolis persillés Gouda Fruit de saison	Salade verte et radis Blanquette de veau Riz créole Brie Fruits au sirop	Carottes râpées Omelette haricots verts Petit moulé ail et fines herbes Galette des Rois	Céleri rémoulade Filet de merlu au citron Pommes persillées Petit filou Fruit de saison
SEMAINE DU LUNDI 09 AU VENDREDI 13 JANVIER 2023				
9	10	11	12	13
Betterave rouge vinaigrette Aiguillettes de poulet sauce Massala Semoule Coulommiers Fruit	REPAS VEGETARIEN Potage de légumes Quiche au fromage Haricots beurre Saint-Paulin Fruit frais	Rillettes de maquereau Goulash à la hongroise Purée verte Camembert Mousse au chocolat au lait	Salade batavia Rôti de porc S/P : rôti de dinde Chou-fleur béchamel Saint morêt Tarte aux pommes	Galantine de volaille et comichon Croustillants de poisson au riz soufflé et citron Penne à la tomate Fromage blanc sucré Fruit de saison
SEMAINE DU LUNDI 16 AU VENDREDI 20 JANVIER 2023				
16	17	18	19	20
Œuf mayonnaise sauté de dinde Printanière de légumes yaourt velouté Fruit de saison	REPAS VEGETARIEN Potage de PdT et chou Nuggets de blé Carottes à la crème Tomme grise Fruit	Friand au fromage Boulettes de bœuf sauce tomate Coquillettes gratinées Bûche mélange Flan caramel	Salade de haricots verts et maïs Petit salé à la moutarde S/P : rôti de dinde Lentilles Vache qui rit Fruit frais	Laitue vinaigrette Parmentier de poisson blanc Yaourt aromatisé Compote
SEMAINE DU LUNDI 23 AU VENDREDI 27 JANVIER 2023				
23	24	25	26	27
Salade de PdT ciboulette Aiguillettes de poulet sauce crème Haricots verts Carré frais Pomme	REPAS VEGETARIEN Potage de légumes Boulettes de pois chiche sauce orientale Courgettes et carottes Saint-Paulin Orange	Laitue vinaigrette Hachis Parmentier Fraidou Compote pomme/coing	NOUVEL AN CHINOIS Nems et salade Sauté de porc au caramel S/P : sauté de dinde Riz cantonnais Yaourt sucré Litchis au sirop	Avocat sauce cocktail Poisson frais sauce citron Gratin de chou-fleur Petit suisse sucré Banane