

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1	2	3	4	5
FERIÉ	Sardine au citron Moussaka Batavia vinaigrette Yaourt aromatisé Clémentine	Potage de légumes Boulettes de bœuf sauce brune Haricots beurre Fromage blanc sucré Ananas	Maïs et thon Escalope de porc S/P : escalope de volaille Purée Camembert Compote de poire	Carottes râpées à l'orange Poisson frais sauce citron Carottes vichy Gouda Mille-feuille
8	9 REPAS VEGETARIEN	10	11	12
Tomate au basilic Raviolis de volaille Saint-Paulin Compote d'abricot	Potage Dubarry Omelette nature Salade grecque Yaourt sucré Pomme	Terrine de saumon mayonnaise Blanquette de veau Riz créole Yaourt aux fruit Banane	Avocat sauce cocktail Saucisse chipolatas S/P : saucisse de volaille Fusillis Tartare Galette des rois	Batavia aux croûtons Poisson frais sauce orientale Boullgour aux raisins secs Chèvre Mousse au chocolat et biscuit
15	16 REPAS VEGETARIEN	17	18	19
Salade d'haricots verts Haut de cuisse de poulet rôti Pommes noisettes Fromage blanc sucré Clémentine	Potage de légumes verts Sticks mozzarella Courgettes gratinées Fromage aux fines herbes Banane	Carottes râpées à l'orange Hachis parmentier Batavia Brie Liégeois vanille	Laitue vinaigrette Rôti de porc sauce crème sauce moutarde S/p : rôti de dinde Lentilles Yaourt nature sucré Éclair au chocolat	Taboulé Poisson frais sauce agrumes Brocolis à la crème Tomme grise Kiwi
22	23 REPAS VEGETARIEN	24	25	26
Betterave rouge vinaigrette Paupiette de volaille Purée de carottes Emmenthal Pomme	Potage à la tomate Petit végétarien oriental Poêlée bretonne Camembert Orange	Œuf dur mayonnaise Goulasch de bœuf Petit pois Yaourt aromatisé Banane	Salade iceberg vinaigrette Sauté de porc sauce crème S/P : sauté de dinde Macaronis et râpé Petit suisse sucré Clafoutis au cerise	Tomate et olives Quenelle de brochet sauce Nantua Riz pilaf Petit cabray Liégeois chocolat

