

Menus scolaire et alsh du 13 au 24 janvier 2025



Viande de France



issue de l'agriculture biologique



bleu blanc cœur



local



AOP

Jours	Entrée	Plat Prot.	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
lundi					
13 / 01	rillettes	filet de lieu au vin blanc	quinoa épinards à la crème	tomme catalanne *	oranges *  et autres fruits de saison
mardi			repas végétarien		
14 / 01	endives noisettes fromages	croq fromages	fusilli tricolore	yaourt nature *	ananas au sirop
mercredi					
15 / 01	salade de perles	saucisse/chipolatas	lentilles	ossau iraty *	kiwi *  et autres fruits de saison
Judi					
16 / 01	choux rouges *	poulet et son jus	frites	coulommier *	compote
Vendredi					
17 / 01	radis noir	pot au feu et ses légumes		edam *	crêpe
Lundi					
20 / 01	velouté de légumes	dos de colin sauce crevettes	purée	carré des écluses *	clémentine*  et autres fruits de saison
Mardi			repas végétarien		
21 / 01	macédoine	galette de sarrasin champignons et fromage batavia *  (non assaisonnée)			fromage blanc *
Mercredi					
22 / 01	œuf mimosa	cocotte de veau au curry	boulgour et sa brunoise	pont l'évêque *	poire au sirop
Judi			<b>ANIMATION TERRE DE SOURCES</b>		
23 / 01	carottes râpées *	côtes de porc sauce charcutière	penne		yaourt de chèvre *
Vendredi			repas végétarien		
24 / 01	croissillons aux fromages	chili sin carné		st paulin *	banane*  et autres fruits de saison

sous réserve de modifications

\* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

