

Menus scolaire et alsh du 27 janvier au 07 février 2025



viandes de France



bleu blanc cœur



issue de l'agriculture biologique



local



AOP

Jours	Entrée	Plat Prot.	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
lundi					
27/ 01	betteraves cuites et dés de féta	boulettes de bœuf à la provençale	semoule ratatouille	yaourt nature *	pomme * et autres fruits de saison
mardi		repas végétarien			
28/ 01	salade mexicaine aux haricots rouges	croque aux 2 fromages batavia		brie *	boudoir crème anglaise
mercredi					
29 / 01	coleslaw	poisson du jour sauce à l'oseille	poêlée bretonne	coulommier *	ananas au sirop
Jeudi					
30 / 01	samossa	sauté de nouilles chinoise au poulet et ses légumes		carré des écluses *	gâteau chinois
Vendredi					
31 / 01	velouté de courges	sauté de veau marengo	riz créole	ossau iraty *	clémentine * et autres fruits de saison
Lundi		repas végétarien			
03 / 02	carottes râpées *	quiche tomate chèvre et sa feuille de chêne* (non assaisonnée)		tomme de vache *	crêpe
Mardi					
04 / 02	feuilleté aux fromages	palette de porc à la diable	duo d'haricots	gruyère *	orange* et autres fruits de saison
Mercredi					
05 / 02	radis * beurre	bourguignon	farfalles	cantal *	compote de fruits
Jeudi					
06 / 02	choux fleur vinaigrette	merlu curcuma	céréales indienne julienne de légumes	pont l'évêque*	banane * et autres fruits de saison
Vendredi		repas végétarien			
07 / 02	pamplemousse *	tartiflette végétarienne		camembert *	poire au chocolat et amandes effilées

sous réserve de modifications



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