


MENUS JANVIER 2023



	Mardi 3 janvier	Jeudi 5 janvier	Vendredi 6 janvier
	<ul style="list-style-type: none"> . Carottes râpées et emmental . Tagliatelles Carbonara  . Petit suisse sucré  	<ul style="list-style-type: none"> . Salade verte, oignons grillés et croutons . Pizza mozza et champignons  . Crumble aux pommes  	<ul style="list-style-type: none"> . Potage poireau et p.de terre  . Rôti de bœuf . Haricots verts  . Couronne des rois
Lundi 9 janvier	Mardi 10 janvier	Jeudi 12 janvier	Vendredi 13 janvier
<ul style="list-style-type: none"> . Salade verte . Tartiflette végétarienne  . Yaourt fermier à la vanille  	<ul style="list-style-type: none"> . Mousse de canard . Blanc de poulet poêlé . Purée de brocolis  . Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> . Velouté de courge, châtaignes et croutons  . Poisson au paprika  . Cœur de blé  . Ananas 	<ul style="list-style-type: none"> . Betteraves et pommes . Saucisses . Lentilles . Galette des rois
Lundi 16 janvier	Mardi 17 janvier	Jeudi 19 janvier	Vendredi 20 janvier
<ul style="list-style-type: none"> . Feuilleté à la tomate cerise confite . Filet mignon de porc à la crème moutarde  . Petits pois  . Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> . Bouillon de légumes . Clafoutis carottes et cumin  . Salade . Yaourt  	<ul style="list-style-type: none"> . Salade composée (avocat, maïs, carottes) . Poisson et crumble au chorizo . Riz . Compote et biscuit 	<ul style="list-style-type: none"> . Houmous  . Cordon bleu  . Polenta à la crème  . Fruit
Lundi 23 janvier	Mardi 24 janvier	Jeudi 26 janvier	Vendredi 27 janvier
<ul style="list-style-type: none"> . Nem . Nouilles sautées aux légumes . Salade de fruits et langue de chat 	<ul style="list-style-type: none"> . Velouté de légumes  . Rôti de dinde . Haricots verts  . Compote 	<ul style="list-style-type: none"> . Rosette et beurre  . Poisson  . P.de terre vapeur à la ciboulette  . Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> . Salade . Lasagnes . Muffins au chocolat et crème anglaise

 Préparation à base de lactose








* viande bovine élevée et abattue en France

Des contraintes d'approvisionnement peuvent nous amener à modifier ces menus.

Les produits alimentaires servis dans le cadre de la restauration scolaire sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :
 Arachides – Crustacés – Fruits à coque – Gluten – Céleri – Soja – Lait – Moutarde – Œufs – Poisson – Mollusques – Sulfites – Lapin – Sésame

MENUS FEVRIER 2023



Lundi 30 janvier	Mardi 31 janvier	Jeudi 2 février	Vendredi 3 février
. Velouté à la tomate . Ravioli à la crème  . Fruit	. Carottes râpées, gouda et oignons grillés  . Steak haché . Purée de p.de terre  . Yaourt 	. Salade de perle . Calamar à la romaine . Gratin de choux-fleurs  . Fruit	. Salade . Burger au poulet  . Potatoes et ketchup . Glace 

Bonnes vacances...

 Préparation à base de lait

* viande bovine élevée et abattue en France

Des contraintes d'approvisionnement peuvent nous amener à modifier ces menus.

Les repas servis à la cantine sont composés de produits frais, issus des circuits courts (labellisés « Bio » pour la plupart). Goûter à tous ces aliments initie les enfants aux saveurs.

Les produits alimentaires servis dans le cadre de la restauration scolaire sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Arachides – Crustacés – Fruits à coque – Gluten – Céleri – Soja – Lait – Moutarde – Œufs – Poisson – Mollusques – Sulfites – Lapin – Sésame