



RESTAURATION SCOLAIRE – MENUS du 8/1 au 2/2/2024

Les menus sont validés par une diététicienne

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
8 au 12	Salade verte Cheeseburger Bœuf CEE Frites *Fruit	<u>Menu végétarien</u> Salade d'endives au comté Omelette aux pommes de terre Petits pois, carottes *Yaourt Brioche des rois	Salade sauce au bleu Rôti de porc au jus Coquillettes emmental rape *Fruit	Velouté de pommes de terre potiron Filet de colin beurre citron Haricots verts *Fromage *Fruit
15 au 19	Salade de maïs Chili con carne Riz blanc *Yaourt *Fruit	Velouté de chou-fleur Filet de colin Pommes vapeur crème ail et fines herbes *Petit suisse *Fruit	Velouté de panais Blanquette de veau Coquillettes *Fromage *Fruit	<u>Menu végétarien</u> Salade verte Lasagnes chèvre épinards *Yaourt Gâteau coton
22 au 26	<u>Menu végétarien</u> Friand au fromage Salade verte Risotto au parmesan et champignons *Yaourt aux fruits	Carottes râpées Ragoût d'agneau Pommes de terre, carottes, fèves petits pois *Fromage blanc *Purée de fruits	Salade verte aux noix Parmentier de poisson à la tomate Fromage Roulé aux fruits	Soupe de brocolis Jambon grillé Haricots coco *Fromage *Fruit
29 au 2/2	Salade verte aux croûtons Saucisse rôtie Gratin dauphinois *Crème dessert	FORMATION HACCP	<u>Menu végétarien</u> Salade de lentilles Gnocchis sauce tomate basilic *Fromage *Fruit	Velouté de courges et kiri Filet de merlu Crème de poireaux Boulgour *Fruit

Les menus pourront être modifiés à tout moment par le responsable de cuisine M. ARAGON Christian en fonction des approvisionnements.

Fait maison Produit de saison Produit bio Produit local

* Aide U.E à destination des écoles (pour les crudités, la vinaigrette est servie à part)