



SEMAINE DU 15 AU 21 JANVIER 2024

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
15-janv		16-janv		17-janv		18-janv		19-janv	
Pâté de foie* (à couper par vos soins)	X	Betteraves à la ciboulette				Salade de boulgour et betteraves aux pois chiches		Potage aux légumes	X
Potage maison		Terrine de campagne* (à couper par vos soins)	X			Salade verte		Carottes râpées	
Crêpe au fromage		Crêpe au fromage				Betteraves vinaigrette	X	Betteraves vinaigrette	
Emincé de poulet au parpika	X	Hachis parmentier (plat complet)	X			Flan d'épinards au fromage		Accras de morue mayonnaise	
Nuggets de blé		Parmentier de lentilles (plat complet végétal)				Cordon bleu de volaille	X	Rôti de porc froid*	X
Tarte aux poireaux		Tarte aux poireaux				Crêpe au fromage (plat)		Crêpe au fromage (plat)	
Duo de butternut et navets		Julienne de légumes				Pommes rissolées	X	Chou-fleur béchamel	30%
Riz	X	Purée				Purée de carottes		Boulgour	
Pommes vapeur		Pommes vapeur				Haricots verts		Haricots verts	70%
Yaourt sucré						Petit moulé nature		Gouda à la coupe	
Camembert	X					Yaourt sucré	X	Petit moulé ail et fines herbes	X
Fruit	X	Yaouri nature BIO de la Laiterie Brin d'Herbe				Gélifié vanille		Yaourt aromatisé	
Gélifié caramel		Crème de gruyère et mousse au chocolat	X			Biscuit fourré fraise	X	Coupelle pomme	X



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place