



SEMAINE DU 22 AU 28 JANVIER 2024

	LUNDI 22-janv	MARDI 23-janv	MERCREDI 24-janv	JEUDI 25-janv	VENDREDI 26-janv
<u>Céleri mayonnaise</u>	X	<u>Velouté de chou-fleur</u>		<u>Potage aux légumes</u>	X <u>Carottes râpées à l'orange</u>
Houmous du chef		Carpaccio de radis noir		Chou rouge vinaigrette	Salade de boulgour
Betteraves vinaigrette		Betteraves vinaigrette	X	Crêpe au fromage (entrée)	Crêpe au fromage (entrée)
<u>Beignets de légumes</u>		<u>Boudin blanc local sauce fromagère*</u>	X	<u>Rôti de porc *</u>	<u>Brandade de poisson (plat complet)</u>
<u>Curry de lentilles corail</u>		<u>Emincé de bœuf aux oignons</u>		Poisson pané	Crêpe jambon emmental*
Crêpe au fromage (plat)	X	Crêpe au fromage (plat)		Cordon bleu de volaille	Cordon bleu de volaille
<u>Riz</u>		<u>Duo salsifis et pommes de terre</u>	30%	<u>Haricots verts</u>	Purée
Carottes bâtonnets à la crème	X	Purée de céleri		Coquillettes	X Epinards
Haricots verts		Haricots verts	70%	Purée	Purée
<u>Edam à la coupe</u>				<u>Coulommiers</u>	X <u>Crème de gruyère</u>
Petit suisse aromatisé	X			Pavé demi sel	Petit moulé nature
<u>Coupelle pomme</u>		<u>Yaourt de la ferme</u>		<u>Mousse au chocolat</u>	X <u>Gâteau au yaourt du chef</u>
Madeleine	X	Liégeois vanille	X	Yaourt aromatisé	<u>Fruit</u>



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