



SEMAINE DU 29 JANVIER AU 4 FEVRIER 2024

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
29-janv		30-janv		31-janv		1-févr		2-févr	
<u>Betteraves et maïs</u>		<u>Chou blanc vinaigrette</u>				<u>Salade verte</u>		<u>Salade de semoule, carotte, maïs</u>	
Salade de riz (riz, œuf, tomate)	X	Potage Crécy				Friand au fromage	X	Potage aux légumes	X
Crêpe au fromage (entrée)		Crêpe au fromage (entrée)	X			Betteraves vinaigrette		Betteraves vinaigrette	
<u>Torsades aux légumes provençaux et fromage (plat complet végétal)</u>		<u>Faupiette de veau sauce tomate</u>	X			<u>Rôti de bœuf</u>	X	<u>Cœur de colin à la crème</u>	X
Beignets de calamars sauce tartare	X	<u>Rôti de porc à l'estragon*</u>				<u>Falafels BIO en sauce</u>		<u>Emincé de poulet au curry</u>	
		Omelette							
Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille				Tarte aux poireaux		Tarte aux poireaux	
Carottes		<u>Riz</u>	70%			<u>Petits pois</u>		<u>Epinards</u>	
Torti	X	Choux de Bruxelles	30%			Pommes vapeur	X	Boulgour	30%
Pommes vapeur		Pommes vapeur				Carottes		Carottes	70%
<u>Petit moulé nature</u>	X	<u>Yaourt sucré</u>						<u>Confiture de fraise</u>	X
Petit suisse aromatisé		Camembert	X					<u>Emmental à la coupe</u>	
<u>Flan nappé caramel</u>	X	<u>Ananas au sirop (livré en boîte)</u>				<u>Yaourt aux fruits rouges de la ferme</u>		<u>Crêpe bretonne (crêperie Colas)</u>	X
Biscuit fourré fraise		<u>Fruit</u>	X			Fromage fondu et coupelle pomme	X	<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