



MENU (semaine du 11 AU 15 janvier 2021)

<i>Lundi</i> <i>11 JANVIER</i>	<i>Mardi</i> <i>12 JANVIER</i>	<i>Jeudi</i> <i>14 JANVIER</i>	<i>vendredi</i> <i>15 JANVIER</i>
MORTADELLE/BEURRE RAVIOLIS GRATINES SALADE VERTE FROMAGE FRUIT	<u>MENU VEGETARIEN</u> SALADE DE CHOU AUX POMMES OMELETTE POMME DE TERRE RATATOUILLE GALETTE DES ROIS	SALADE D ENDIVE ET HARICOTS ROTI DE DINDONNEAU PATES AU JUS FLAN CARMEL	FRIAND AU FROMAGE FILET DE POISSON SAUCE CURRY RIZ PILAW YAOURT/CANNELE

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc..., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



MENU (semaine du 18 AU 22 JANVIER 2021)

<i>lundi</i> <i>18 JANVIER</i>	<i>Mardi</i> <i>19 JANVIER</i>	<i>Jeudi</i> <i>21 JANVIER</i>	<i>vendredi</i> <i>22 JANVIER</i>
MUSEAU VINAIGRETTE	COQUILLETES /SURIMI	SALADE FACON NICOISE	SALADE DE BETTERAVES
RISSOLETTE DE VEAU	AXOA DE VEAU	COLOMBO DE PILON DE POULET	BRANDADE DE POISSON
PETITS POIS LARDONS	PUREE	POELLEE CAMPAGNARDE	SALADE
FROMAGE	FROMAGE BLANC	RIZ AU LAIT	FROMAGE
FRUIT			FRUIT

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



MENU (semaine DU 25 AU 29 JANVIER 2021)

<i>lundi</i> <i>25 JANVIER</i>	<i>Mardi</i> <i>26 JANVIER</i>	<i>Jeudi</i> <i>28 JANVIER</i>	<i>vendredi</i> <i>29 JANVIER</i>
CREPE AU FROMAGE BOULETTE DE BŒUF SAUCE KETCHUP MIXTE DE HARICOTS FLANBY	SALADE COLESLAW SAUTE DE PORC AUX PRUNEAUX HARICOTS BLANCS A LA TOMATE FROMAGE FRUIT	<u>MENU VEGETARIEN</u> VELOUTE DE LEGUMES SPAGETTIS BOLOGNAISE DE LEGUMES MOUSSE AU CHOCOLAT	SALADE DE TOMATE/FETA GRATIN DE FRUIT DE MER PUREE A LA PATATE DOUCE FROMAGE FRUIT

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc..., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



MENU (semaine du 1^{ER} AU 5 FEVRIER 2021)

<i>lundi</i> <i>1^{ER} FEVRIER</i>	<i>Mardi</i> <i>2 FEVRIER</i>	<i>Jeudi</i> <i>4 FEVRIER</i>	<i>vendredi</i> <i>5 FEVRIER</i>
TABOULE A LA MENTHE ROTI DE PORC ESTRAGON CAROTTES/SALSIFIS FROMAGE FRUIT	SALADE CROUTONS/EMMENTAL BLANQUETTE DE VEAU RIZ AUX PETITS LEGUMES SALADE DE FRUIT	<u><i>MENU VEGETARIEN</i></u> CAROTTES RAPEES A L ORANGE TAJINE DE LEGUMES AUX ABRICOTS SEMOULE FROMAGE FLAN VANILLE	MACEDOINE VINAIGRETTE/ŒUF DUR FILET DE POISSON SAUCE CITRON POMMES VAPEUR ILE FLOTTANTE

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de typcordon bleue : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



MENU (semaine du 22 AU 26 FEVRIER 2021)

<i>lundi</i> <i>22 FEVRIER</i>	<i>Mardi</i> <i>23 FEVRIER</i>	<i>Jeudi</i> <i>25 FEVRIER</i>	<i>vendredi</i> <i>26 FEVRIER</i>
TERRINE DE CAMPAGNE	SALADE DE CHOU BLANC/LARDONS	TOMATE VERMICELLE	SALADE STRASBOURGEOISE
CORDON BLEU	LASAGNE BOLOGNAISE	CUISSE DE POULE (POULE AU POT)	POISSON PANE SAUCE TARTARE
PUREE	FROMAGE	CAROTTES/POMME DE TERRE	PRINTANIERE DE LEGUME
FROMAGE	COMPOTE DE POMME	MOELLEUX AU CHOCOLAT	FROMAGE
FRUIT			FRUIT

Conformément au décret n°2015-447 Relatifs à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc..., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs