



LOCAL Produit local

BIO Produit bio

Viande française

Produit labellisé



Menu végétarien

Les groupes d'aliments : Fruits et légumes (cuidités) Féculents Produits Laitiers Fruits et légumes (crudités) Protéines animales et végétales Produits sucrés Légumineuses

Menus des Restaurants Scolaires

DU 05/01 AU 09/01/26		DU 12/01 AU 16/01/26		DU 19/01 AU 23/01/26		DU 26/01 AU 30/01/26	
LUNDI	<p>Trio de chou au comté AOP </p> <p>Bâtonnets de calamars sauce gribiche</p> <p>Polenta moelleuse</p> <p>Compote bio pomme fruits rouges </p> <p><i>Goûter: Pain confiture bio </i></p>	<p>Mix de salade bio </p> <p>Sauté d'agneau aux épices </p> <p>Flageolets bio </p> <p>Comté AOP </p> <p>Compote bio pomme banane </p> <p><i>Goûter: Fruit - Pain - beurre bio </i></p>	<p>Velouté à la tomate</p> <p>Filet de poisson beurre nantais</p> <p>Blé bio </p> <p>Edam</p> <p>Fruit bio </p> <p><i>Goûter: Fruit - Pain fromage</i></p>	<p>Pomelos bio </p> <p>Escalope de dinde à la crème bio </p> <p>Haricots beurre bio </p> <p>Semoule au chocolat</p> <p><i>Goûter: Fruit</i></p> <p>Biscuit bio </p>			
MARDI	<p>Salade de légumes de saison rôtis</p> <p>Croque monsieur gratiné maison au jambon LR </p> <p>Salade verte</p> <p>Petit suisse bio aux fruits </p> <p>Fruit</p> <p><i>Goûter: Fruit - Pain et fromage</i></p>	<p> Oeuf à la coque et ses mouillettes</p> <p>Lasagnes végétariennes</p> <p>Fruit bio </p> <p><i>Goûter: Cracotte</i></p> <p>Confiture abricot bio </p>	<p> Betteraves bio mimosa </p> <p>Dahl de lentilles corail</p> <p>Riz bio </p> <p>Glace bio de la ferme </p> <p><i>Goûter: Fruit</i></p> <p>Pain viennois </p>	<p>Salade trio de lentilles</p> <p>Blanquette de saumon</p> <p>Poêlée de champignons et coquillettes bio</p> <p>Camembert bio </p> <p>Fruit bio </p> <p><i>Goûter: Fruit</i></p> <p>Pain confiture bio </p>			
MERCREDI	<p>Bruschetta aux légumes de saison et pétales de parmesan AOP </p> <p>Croquette de poisson maison</p> <p>Purée de brocolis bio maison </p> <p>Mousse aux fruits de la passion</p> <p><i>Goûter: Yaourt à boire</i></p> <p>Biscuit bio </p>	<p>Salade de pdt à la ciboulette</p> <p>Rôti de bœuf </p> <p>Patates douces rôties </p> <p>Pont l'évêque AOP </p> <p>Fruit bio </p> <p><i>Goûter: Fruit</i></p> <p>Gâteau marbré maison</p>	<p>Champignons à la grecque maison</p> <p>Tarte au thon</p> <p>Rutabagas et céleri rissolés</p> <p>Fromage</p> <p>Riz au lait bio </p> <p><i>Goûter: Petit suisse aux fruits bio </i></p> <p>Biscuit bio </p>	<p>Oeuf mayonnaise bio </p> <p>Veau marengo</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Pavlova aux fruits frais</p> <p><i>Goûter: Fruit</i></p> <p>Pain chocolat au lait bio à croquer </p>			
JEUDI	<p> Salade de riz bio niçois </p> <p>Parmentier aux lentilles corail bio et butternut en gratin </p> <p>Pyrénées</p> <p>Kiwi bio </p> <p><i>Goûter: Fruit</i></p> <p>Pain pâte à tartiner maison</p>	<p>Carottes râpées aux raisins</p> <p>Cordon bleu frais </p> <p>Panais et haricots verts bio sautés </p> <p>Fromage blanc bio </p> <p>Salade de fruits frais</p> <p><i>Goûter: Compote de fruits</i></p> <p>Biscuit bio </p>	<p>Chou fleur vinaigrette</p> <p>Rôti de porc bio </p> <p>Riz bio pilaf</p> <p>Galette des rois maison</p> <p><i>Goûter: Fruit</i></p> <p>Pain miel bio </p>	<p> Tartine d'houmous maison</p> <p>Steak fromager au coulis de tomates bio </p> <p>Blé bio </p> <p>Crème chocolat bio </p> <p>Fruit bio </p> <p><i>Goûter: Yaourt brassé frais bio </i></p> <p>Biscuit bio </p>			
VENDREDI	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Omelette bio aux champignons </p> <p>Coquillettes bio</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Fruit</p> <p><i>Goûter: Fruit</i></p> <p>Quatre quart maison</p>	<p>Saucisson sec et ail</p> <p>Dos de lieu sauce citron</p> <p>Semoule bio </p> <p>Yaourt brassé pêche bio </p> <p><i>Goûter: Fruit</i></p> <p>Pain chocolat à croquer bio </p>	<p>Salade composée du chef</p> <p>Pizza maison à l'effiloché de canard</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit</p> <p><i>Goûter: Yaourt vanille bio </i></p> <p>Biscuit bio </p>	<p>Trio de salade</p> <p>Hachis parmentier</p> <p>de bœuf frais gratiné </p> <p>Mousse vosgienne aux fruits</p> <p><i>Goûter: Fruit</i></p> <p>Cookies maison</p>			

Menus élaborés suivant les préconisations du PNNS (Plan National de Nutrition et Santé). Nos viandes sont d'origine Normande ou Française. Nous privilégions les approvisionnements locaux (laitages, fruits et légumes) et les produits Bio.

Les allergènes :

