

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

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 :

Les allergènes :

