

MENUS SCOLAIRE

du lundi 8 janvier au vendredi 2 février 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du lundi 8 au vendredi 12 janvier 2024	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE CHIPOLATAS LR PURÉE DE POMMES DE TERRE FRAICHE CAMEMBERT BIO FLAN NAPPÉ CARAMEL	ROSETTE ET CORNICHONS Alter : SURIMI MAYONNAISE CHILI CON CARNÉ Alter : CHILI SIN CARNÉ RIZ BIO PILAF TOMME GRISE CLÉMENTINE	SALADE DE BLÉ AUX PETIITS LÉGUMES VINAIGRETTE POISSON BLANC MEUNIÈRE MSC CITRON BROCOLIS BÉCHAMEL BUCHETTE LAIT MÉLANGÉ COMPOTE FRAICHE POMME BIO CANNELLE	MENU VÉGÉTARIEN SALADE ICEBERG VINAIGRETTE BALSAMIQUE BOLOGNAISE DE LENTILES BIO LOCALES PENNE BIO EMMENTAL BIO RAPÉ POIRE	CAROTTES BIO RAPÉES VINAIGRETTE À L'ORANGE RÔTI DE DINDE FR SAUCE CHAMPIGNONS HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE YAOURT SUCRÉ GALETTE DES ROIS
du lundi 15 au vendredi 19 janvier 2024	MENU VÉGÉTARIEN CÉLÉRI BIO RAPÉ VINAIGRETTE FAÇON COCKTAIL GRATIN DE POMMES DE TERES BIO POIREAUX ET FROMAGE A RACLETTE CANTAL AOP CRÈME DESSERT CHOCOLAT	CHOU ROUGE RAPÉ VINAIGRETTE JAMBON BLANC LR SAUCE TOMATE COQUILLETES BIO POINTE DE BRIE PATURAGE COMTO ORANGE BIO	POTAGE DE LÉGUMES SAUTÉ DE DINDE SAUCE TANDORI RIZ BIO PILAF SUISSE SUCRÉ KIWI BIO	SALADE VERTE VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE HACHIS PARMENTIER DE BŒUF EDAM BIO YAOURT AROME	CAKE FÉTA OLIVES (FARINE BIO) MÉDAILLON DE MERLU MSC SAUCE CURCUMA CAROTTES HVE CANCOILLOTTE IGP BANANE BIO
du lundi 22 au vendredi 26 janvier 2024	LENTILLES BIO LOCALES VINAIGRETTE AU CIDRE ÉMINCÉ DE POULET SAUCE PAPRIKA HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS TOMME NOIRE IGP POMME HVE	MENU VÉGÉTARIEN BETTERAVES BIO VINAIGRETTE MOUTA ANCIENNE OMELETTE MEA DU CHEF SAUCE TOMATE TORSADES BIO COULOMMIERS LOCAL FLAN VANILLE	ENDIVES VINAIGRETTE AU MIEL ROTI DE PORC LR SAUCE BRUNE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES BIO ST MORET BIO CLÉMENTINE	MENU HOT DOG PARTY SALADE ICEBERG VINAIGRETTE PERSILLÉE PAIN HOT DOG SAUCISSE DE STRASBOURG ET KETCHUP POTATOES MIMOLETTE COMPOTE FRAICHE POMME BIO VANILLE	VELOUTÉ DE POTIMARRON AUX 4 ÉPICES FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRON ÉPINARDS BIO BÉCHAMEL YAOURT SUCRÉ GATEAU AU CHOCOLAT DU CHEF FARINE BIO
du lundi 29 au vendredi 2 février 2024	MENU VÉGÉTARIEN COLESLAW VINAIGRETTE MAYONNAISE GRATIN DE GNOCCHI CAMEMBERT ET THYM GOUDA BIO KIWI BIO	POTAGE AU POTIRON POISSON PANÉ ET CITRON BROCOLIS BIO BÉCHAMEL FROMAGE BLANC SUCRÉ ORANGE BIO	SALADE DE COQUILLETES BIO MAIS VINAIGRETTE PERSILLÉE SAUTÉ DE PORC LR SAUCE CRÈME HARICOTS VERTS BIO AUX OIGNONS COMTÉ IGP POIRE	SALADE DE POMMES DE TERRE ET CERVELAS BOULETTES DE BŒUF SAUCE FAÇON GASTON GÉRARD CAROTTES BIO CE2 ET NAVETS RÉGAL DES MOINES PATURAGE COMTO COMPOTE FRAICHE POMME BIO PETIT BEURRE	CÉLÉRI BIO SAUCE RÉMOULADE AIGUILLETES DE POULET SAUVE COLOMBO SEMOULE BIO ST PAULIN CRÈPE NATURE (FARINE BIO) ET PÂTE À TARTINER DU CHEF



Dessert cuisiné par nos chefs



Produit labellisé



Produit bio



Produit régional



Pêche durable