

LES SAVEURS DU MOIS

Dans mon Restaurant Scolaire



| Du 08 janvier au 26 janvier 2024 | | | | | |
|--|---|---|----------|--|--|
| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
| <p>Semaine du 08 au 12 janvier</p> <p>Le 9 janvier Repas proposé par les ambassadeurs du ce2</p> | <p>Salade verte</p> <p>Macaroni au beurre</p> <p>Bolognaise fromage râpé</p> <p>Fromage compote</p> | <p>Soupe de légumes</p> <p>Pilon de poulet croustillant</p> <p>gnocchi sce blanche</p> <p>crème chocolat</p> <p>salade de fruits</p> | | <p>lentilles vinaigrette*</p> <p>*riz aux légumes façon rizotto</p> <p>et son parmesan</p> <p>fruit</p> <p>flan caramel</p> | <p>carottes en batonnet sce au fromage</p> <p>blanquette de poisson*</p> <p>pomme vapeur*</p> <p>fromage à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p> |
| <p>Semaine du 15 au 19 janvier</p> <p>Le 16 janvier nous fêterons l'épiphanie</p> | <p>*Salade de pâtes aux œufs radis carotte</p> <p>Croque au fromage*</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Banane</p> | <p>*carottes râpées</p> <p>gratin de p terre betternuf</p> <p>facon tartiflette*</p> <p>Fruit</p> <p>Galette à la frangipane</p> <p>Les couronnes seront là</p> | | <p>Soupe de vermicelles</p> <p>* Paleron braisé avec sa mayonnaise</p> <p>* Légumes vapeur</p> <p>Fromage</p> <p>pomme</p> | <p>Salade de riz cornichons radis mais</p> <p>*Omelette crémeuse au fromage</p> <p>Poêlée rustique de saison*</p> <p>Compote</p> |
| <p>Semaine du 22 au 26 janvier</p> <p>Le jeudi aux couleurs de l'Italie</p> | <p>chiffonade de laitue duo de toasts* houmus</p> <p>*tapenade</p> <p>*Gratin de macaroni savoyard à l'emmental</p> <p>Fruit</p> <p>Macaron</p> | <p>soupe de légumes*</p> <p>couscous à la volaille</p> <p>Semoule avec les légumes</p> <p>Compote</p> | | <p>Salade romaine aux copeaux de parmesan</p> <p>Lasagnes</p> <p>Panacotta au coulis de fruit rouge</p> <p>Clémentines de sicile</p> | <p>* Carottes râpées</p> <p>*Filet de poisson crème aux poireaux</p> <p>riz au beurre</p> <p>yaourt</p> |
| | | | | | |

Pain Bio tous les jours

Toutes les viandes servies sont exclusivement d'origines françaises

Nous restons tributaires de certains phénomènes indépendants de notre volonté, tels que rupture du fournisseur ou mouvements de grèves. Dans ces cas de figure, les menus peuvent subir des modifications de dernière minute. Toutes les viandes de bœuf sont d'origine française.

Produit issu de l'Agriculture Biologique : 

Produit à Mallemort : 

Plat fait maison : * (astérisque)

Menu sans protéine animale