



Restauration scolaire : du 06 au 31 janvier 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 06 au 10 janvier 	Salade verte avec son toast au thon	salade de pois chiches		soupe de légumes	carottes râpées
	pâtes carbonara	gratin de légumes aux épices		poisson à la provencale	hachis parmentier de canard
	fromage râpé	fromage		riz	salade verte
	compote de pommes	fruit		fromage	fromage à la coupe
Semaine du 13 au 17 janvier	guacamole de betterave sur toast	couscous poulet		salade verte	
	chili sin carné aux légumes	aux légumes de saison		gratin de poisson	bœuf aux carottes
	riz	fromage		haricots verts au beurre	pâtes
	yaourt	fruit		fromage à la coupe	fromage
	salade d'ananas aux coulis de fruit rouge			gâteau au citron	fruit
Semaine du 20 au 24 janvier menu medieval	terrine de poisson sauce cocktail	crenotée du chatelain et son pain raçi		carottes râpées	potage aux épinards
	raviolis au fromage sauce tomate	ribs de volaille du fou du roi		saucisse	quiche au fromage
LE MOYEN ÂGE 	parmesan	purée d'haricot blanc du chevalier		Lentilles aux courgettes	purée de courge
	salade de fruits	fromage des oubliettes		fromage	fromage
		poires à l'elixir d'hipocrate		madeleine aux pépites de chocolat	fruit
Semaine du 27 au 31 janvier A la découverte de l'Italie ! 	salade mexicaine	salade verte-vinaigrette		bruchetta de légumes au balsamic et billes de mozzarella	pissaladière
	sauté de porc au curcuma	tarte aux légumes de saison		boulettes de bœufs à la rabiatta	poisson pané
	pommes de terre rôties	boullgour au beurre		spaghettis	purée de butternuts
	fromage	fromage		Provolone(fromage italien)	fromage à la coupe
	fruit	yaourt aux fruits		tiramisu chocolat spéculos	fruit

- producteur local
- fait maison
- Agriculture biologique
- menu végétarien
- Pêche durable

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



Restauration scolaire : du 3 février au 28 février 2025

Semaine du 03 au 07 février

A la découverte du chou

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Bâtonnets de carotte avec sa crème au bleu	pomme de terre en salade		salade crevettes aux agrumes	velouté de poireaux
	hachis parmentier végétariens	pavé de saumon rôti		gnocchi à la romaine	tartiflette (sans lardons)
	fromage	étuvée de choux vert frisé		parmesan	salade
	fruit	fromage		fromage à la coupe	yaourt
		compote		gâteau au chocolat	macaron
Semaine du 10 au 14 février	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES
Semaine du 17 au 21 février	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES
	salade verte	bouquet de chou fleur à croquer avec sa sauce		salade de boulgour et raisins secs	terrine de lentilles
	poulet au curry	émincés de porc crème de champignons		poisson pané	œufs gratinés
	riz	pâtes		riz aux légumes	choux romanesco au beurre
	yaourt nature	fromage à la coupe		fromage	fromage
	salade exotique	fruit		gâteau au yaourt	fruit

- producteur local
- fait maison
- Agriculture biologique
- menu végétarien
- Pêche durable

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