



SEMAINE 02 du 06 au 12 janvier 2025



MENU SCOLAIRE

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

6

Menu *Végétarien*

9



10

Entrée	H1		H1		H1		H1	
	H2		H2		H2		H2	
	H3	ŒUF DUR VINAIGRETTE	H3	POTAGE	H3	*PATÉ DE CAMPAGNE*	H3	POTAGE
Viande	V1		V1	PAUPIETTE DE VEAU	V1		V1	SAUCISSE DE VOLAILLE
	V2	POULET ROTI	V2		V2		V2	
	V3		V3		V3		V3	CROC FROMAGE
Accompagnement	L1		L1	POMMES NOISETTE	L1		L1	BLÉ
	L2		L2		L2		L2	
	L3	CHOU FLEUR PERSILLÉ	L3		L3		L3	PRINTANIÈRE DE LÉGUMES
Fromage	F		F		F		F	
Laitage / Dessert	D1		D1	FROMAGE BLANC SUCRÉ	D1		D1	
	D2	LAITAGE	D2		D2		D2	<b>PETIT SUISSE AUX FRUITS</b> <b>GALETTE DES ROIS</b>

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement



viande bovine française



origine France



Pêche responsable

LEGENDE



porc français



recette du chef



\* : présence de viande porcine dans le plat

Nos pommes viennent du sud ouest.

VEAU MARENGO: sauté de veau, carottes, oignons, champignons, sauce tomate

DUO DE CRUDITES: carottes et céleri rapé, mayonnaise

BOEUF CAROTTES: sauté de bœuf, carottes, oignon, ail, herbes de provence, pommes de terre

Nos entrées légumes/féculents et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.

Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.