






MENU RESTAURANT SCOLAIRE – JANVIER 2025

6	7	9	10
<ul style="list-style-type: none"> ▲ Betterave à l'échalote ^{10.12} ☉ Chili corne carne ¹ ▲ Vache qui rit ⁷ Galettes des rois ^{1.3.8} 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Penne au pesto ¹ * Filet meunière ^{1.3.4} * Épinard à la crème ⁷ ▲ Camembert ⁷ ☉ Crumble aux pomme ^{1.7} 	<ul style="list-style-type: none"> ▲ Céleri rémoulade ^{3.9.10.12} ☉ Parmentier de lentille ^{1.7} ▲ Salade ¹⁰⁻¹² ▲ Edam ⁷ ☉ Riz au lait ^{1.7} 	<ul style="list-style-type: none"> ▲ Salade fromages ^{7.10.12} ▲ Blanquette volaille ⁷ ▲ Carotte vichy ⁷ ▲ Petit suisse ⁷ Fruit
13	14	16	17
<ul style="list-style-type: none"> ▲ Concombre ⁷ ☉ Lasagne Bolognaise ^{1-4.7} ▲ Salade verte ^{10.12} ▲ Brie ⁷ Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> * Macédoine ^{3.9.10} ▲ Jambon ◆ Coquillettes ¹ ▲ Tomme noire ⁷ ▲ Flan au chocolat ⁷ 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Salade multicolore ^{1-3.10.12} ☉ Cassoulet ¹ ▲ Emmental ⁷ ◆ Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> ▲ Salade noix ^{10.12.8} ▲ Omelette ³ * Pomme rissolée ▲ Yaourt fermier ⁷ Fruit de saison 
20	21	23	24
<ul style="list-style-type: none"> * Croisillon Dubarry ^{1.3-7} * Tomate farcie * Petit pois ▲ Mimolette ⁷ * Gaufre ¹⁻³ 	<ul style="list-style-type: none"> ▲ Carotte râpé ¹⁰⁻¹² ☉ Dahl lentille corail patate douces ¹ ◆ Riz ¹ ▲ Yaourt fermier Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Taboulé aux fruit sec ¹⁻⁸ ▲ Filet de dinde sauce chorizo ⁷ * Gratin chou-fleur ⁷ ▲ Montboissier ⁷ ◆ Abricot à la crème pâtissière ⁷ 	<ul style="list-style-type: none"> ▲ Rosette ☉ Brandade du pêcheur ⁴⁻⁷ ▲ Salade ¹⁰⁻¹² ▲ Buche laitière ⁷ Fruit
27	28	30	31
<ul style="list-style-type: none"> ◆ Salade sombrero ¹⁰⁻¹² * Paupiette de veau forestière ⁷ * Haricots beurre ⁷ ▲ Saint nectaire ⁷ Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> ▲ Œufs mayonnaise ³⁻¹⁰⁻¹² * Saumon ⁴ ▲ Fondue poireaux ⁷ ▲ Chanteneige ⁷ ☉ Brownies ¹⁻³⁻⁸ 	<ul style="list-style-type: none"> ▲ Salade pomme de terre ³⁻¹⁰⁻¹² ☉ Quiche aux légumes ¹⁻³⁻⁷ ▲ Salade verte ¹⁰⁻¹² ▲ Pont l'évêque ⁷ Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> ▲ Duo râpée ¹⁰⁻¹² ☉ Pate carbonara ¹⁻⁷ ▲ Emmental ⁷ ☉ Beignet ¹⁻³

Légende des produits allergènes :

1 : Gluten – 2 : Crustacés – 3 : œufs – 4 : poissons – 5 : arachides – 6 : soja – 7 : lait - 8 : fruit à la coque - 9 : céleri – 10 : moutarde – 11 : sésame – 12 : sulfite – 13 : lupin – 14 : mollusques

Menu choisi par les enfants

☉ : fait maison ◆ : épicerie * : surgelé ▲ : frais V : Végétarien

Les menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés si cela s'avère nécessaire.

Les produits sont issus de l'agriculture français ou local.

Produits labellisés loi ÉGAlim 2 (viandes et certains fruits et légumes)