



## MENUS du 10 Janvier au 25 Février 2022



En raison de différents impératifs ou d'approvisionnements, les menus peuvent être modifiés.

En vertu du décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, nous vous informons que nos plats sont exempts d'allergènes. Pour les plats préparés dont la composition contient ou indique des substances allergènes majeurs, un tableau est affiché à la restauration et peut-être consultable sur demande. En vertu de la loi Egalim du 30 octobre 2018 « Art. L. 230-5-6. » L'expérimentation d'un menu végétarien hebdomadaire en restauration collective scolaire doit être mise en place.

	Entrée	Viande Poisson	Légumes Féculeux	Laitages	Desserts
<b>Lundi 10/01</b> <b>Guillaume</b>	Carottes râpées	Joue de porc confite	Farfalles	Yaour	<b>Compote de pomme locale</b>
<b>Mardi 11/01</b> <b>Paulin</b>	<b>Mâche</b>	Aiguillettes de poulet à l'ail des ours	Haricots verts	Fromage ou yaourt	Tartelette aux fruits
<b>Jeudi 13/01</b> <b>Yvette</b>	Œuf dur vinaigrette	Gratin dauphinois façon raclette		<b>Yaourt nature</b>	Ananas frais
<b>Vendredi 14/01</b> <b>Nina</b>	Betteraves rouges	Dos de cabillaud	Ebly/ Julienne de légumes	Petit suisse	Crème brûlée

<b>Lundi 17/01</b> <b>Roseline</b>	Velouté de légumes	Paëlla		Fromage AOP	Orange
<b>Mardi 18/01</b> <b>Prisca</b>	Wrap crudités	<b>Bœuf bourguignon local</b>	Pois/Carottes	Milk drink vanille (lait local)	Mousse maison aux framboises
<b>Jeudi 20/01</b> <b>Sébastien</b>	Duo de chou rouge et blanc vinaigrette	Gnocchis au saumon		Fromage portion	Clémentine
<b>Vendredi 21/01</b> <b>Agnès</b>	Tartine pizza/salade	Omelette à la mozzarella	P-de-T /brunoise provençale	Fromage blanc vanille	Chocolat aux Maltasers

<b>Lundi 24/01</b>	½ Pomelos	<b>Boules de bœuf local à la tomate</b>	Fusilli	Crème gourmande  au chocolat	Framboises
<b>Mardi 25/01</b> 	Endives aux noix	Tagliatelles de légumes  et lentilles  locales		<b>Crottin de chavignol et yaourt</b>	Délice à la châtaigne
<b>Jeudi 27/01</b> <b>Angèle</b>	<b>Animation LE MARVILLOIS. Menu Meusien (sous réserve des conditions sanitaires)</b>				
<b>Vendredi 28/01</b>	Céleri et Carottes râpées	Sauté de veau marengo	Boullgour	Petit filou  au chocolat	Pêches au sirop

<b>Lundi 31/01</b> <b>Marcelle</b>	Betteraves rouges  au balsamique	Escalope de dinde à la crème locale	Brocolis	<b>Yaourt local aux fruits</b>	Pâtisserie maison
<b>Mardi 1<sup>er</sup>/02</b> <b>Ella</b>	<b>NOUVEL AN CHINOIS</b>				
	Crevettes panées aigre douce	Emincé de poulet au soja	Emincé de chou	Blanc manger coco	Perle de coco et fruits exotiques
<b>Jeudi 3/02</b> <b>Blaise</b>	Crudités variées	Hamburger maison	Frites	Pick et croq	McFlurry Maison
<b>Vendredi 4/02</b> <b>VERONIQUE</b>	Velouté de p-de-Terre / poireaux	Lasagnes épinards  ricotta		Fromage ou yaourt	Dessert varié

<b>Lundi 21/02</b> <b>Pierre-Damien</b>	Endives aux croutons	Pilon de poulet tex mex	Poêlée de légumes	Petit suisse	Mousse au chocolat
<b>Mardi 22/02</b> <b>Isabelle</b>	Salade verte	<b>Chipolatas locales</b>	Purée P-de-T locales	Fromage AOP	<b>Poire locale</b>
<b>Jeudi 24/02</b> 	Carottes râpées	Œufs durs béchamel	Gratin de chou-fleur	Yaourt à boire local	Crêpes
<b>Vendredi 25/02</b> <b>Roméo</b>	Chou rouges  aux raisins	Palette à la diable	Riz	Brie	Fruits au sirop