



MENUS du 9 janvier au 10 février 2023



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
Lundi 9/01 Alix	Tartine tomate fromage	Sauté de bœuf	Haricots verts 	Salade	Crème brûlée
Mardi 10/01 Guillaume	Mâche	Choucroute garnie		Fromage ou yaourt	Ananas frais
Jeudi 12/01 Tatiana	Potage de légumes	Poisson	Semoule méli- mélo/ Brunoise de légumes	Petit suisse BIO	Mousse au chocolat
Vendredi 13/01 Yvette	Betteraves rouges mimosa	Flan de légumes	Poêlée de lentilles corail et épeautre	Emmental	Orange bio
Lundi 16/01 Marcel	Scarole HVE	Steak haché local	Frites	Gouda bio	Blanc manger coco
Mardi 17/01 Roseline	Bar à salade	Joue de porc confite	Carottes bio paysanne	Fromage AOP	Banana bread
Jeudi 19/01 Marius	Carottes râpées locales	Escalope dinde à la crème locale	Pates Tortis	Yaourt local aux fruits	Compote de pomme
Vendredi 20/01 Sébastien	Velouté de brocolis	Riz cantonais végétarien maison		Fromage blanc aux mueslis	Clémentine
Lundi 23/01 Barnard	Céleri rémoulade	Saucisse de Toulouse locale	Lentilles	Tomme de Savoie IGP	Pomme locale
Mardi 24/01	Bagel aux crudités	Paleron de bœuf cuisson basse T°	Poêlée de légumes	Fromage ou yaourt	Tartelette maison
Jeudi 26/01 Paule	Salade de légumineuses	Polenta à la sauce tomate		Yaourt et fromage portion	Kiwi
Vendredi 27/01 Angèle	½ Pomelos cerisette	Poisson du jour	P-de-terre locales vapeur	Fromage portion	Poire au chocolat
Lundi 30/01 Martine	Endives aux noix	Bœuf bourguignon HVE	Flageolet/haricots verts	Comté AOP	Skyr à la vanille
Mardi 31/01 Marcelle	Bar à salade	Couscous garni		Fromage ou Yaourt	Clémentine
Jeudi 2/02 	Riz niçois	Gratin de légumes	Yaourt local	Chocolat chaud (lait local)	Buffet de crêpes
Vendredi 3/02 Blaise	Bouillon vermicelle	Emincé de porc HVE à la moutarde	Boullgour brun	Fromage ou yaourt	Orange
Lundi 6/02 Gaston	Scarole	Croziflette		Petit suisse	Fruits au sirop
Mardi 7/02 Eugénie	Bar à soupe	Poulet rôti	Riz Brunoise provençale	Fromage blanc à la vanille	Crumble de fruits
Jeudi 9/02 Apolline	Buffet de crudités 	Sauté de porc local HVE	Petits pois et carottes locales	Morbier AOP	Crème pâtissière aux fruits
Vendredi 10/02 Arnaud	Crudités variées	Omelette mozzarella	Gnocchis poêlées	Yaourt local à boire	Framboises