

RESTAURANTS SCOLAIRES - CENTRE DE LOISIRS

JANVIER 2023

LUNDI 02 JANVIER Salade verte*** Steak haché / omelette Courges sphagetti***BIO Edam Pruneaux au sirop	LUNDI 09 JANVIER Friand au fromage Sauté de porc / raviolis au légumes Brocolis persillés Gouda Orange***	LUNDI 16 JANVIER INNOVANT Pamplémousse*** Chili végétale Petit suisse Poire***	LUNDI 23 JANVIER Sardine / citron Chipolata / parmentier de légumes Côtes de blettes St-nectaire Kiwi***	LUNDI 30 JANVIER Feuilletée à la viande Sauté de bœuf / omelette Chou-fleur Edam Cocktail de fruit
MARDI 03 JANVIER INNOVANT Céleri rémoulade** Lasagne végétale aux épinards Fromage blanc Clémentine***	MARDI 10 JANVIER Lentilles en salade Bourguignon /œufs durs Carottes*** Yaourt nature Confiture	MARDI 17 JANVIER REPAS BIO Chou rouge*** Sauté de porc / omelette Flageolets Yaourt Nature Clémentine***	MARDI 24 JANVIER INNOVANT Endives en salade*** Gratin de courges***BIO Yaourt aromatisé Pêche au sirop	MARDI 31 JANVIER Mâche*** Côte de porc / raviolis de légumes Mélange indien Petit suisse Pomme ***
MERCREDI 04 JANVIER Carottes rapées*** Spaghetti bolognaise / pâte au brie Tome blanche Banane***	MERCREDI 11 JANVIER INNOVANT Soupe de légumes*** Quenelle nature Fondu de poireaux***BIO St-paulin Ananas***	MERCREDI 18 JANVIER Salade de museau Emincé de lapin / raviolis de légumes Pâte Edam Mirabelles au sirop	MERCREDI 25 JANVIER REPAS BIO Salade verte*** Paleron / lasagne de légumes Purée*** Cantal Banane***	MERCREDI 01 FEVRIER INNOVANT Soupe de potimarron *** Epinards /œufs durs Comté Orange***
JEUDI 05 JANVIER REPAS BIO Mélange de céréales en salade Blanquette dinde/lasagne de légumes Haricots verts Yaourt nature Compote de pomme	JEUDI 12 JANVIER Endives en salade*** Poulet rôti / nuggets de blé Semoule Fourme d'ambert Kiwi	JEUDI 19 JANVIER Carottes rapées*** Escalope de dinde / œufs durs Petits pois Brie de meaux Tarte normande	JEUDI 26 JANVIER Saucisson /Cornichons/ œufs durs Rôti de dinde /œufs durs Courgettes*** Fromage blanc Clémentine***	JEUDI 02 FEVRIER REPAS BIO Betteraves rouges Sauté de veau / nugettes de blé Riz Yaourt nature Compote de pomme
VENDREDI 06 JANVIER Pizza au fromage Pâtes à la sardine St-nectaire laitier Galette des rois	VENDREDI 13 JANVIER Haricots verts en salade Poisson Pomme de terre persillées BIO Fromage blanc Gateau sec	VENDREDI 20 JANVIER Quiche au fromage Poisson Salsifis Camembert Pomme golden***	VENDREDI 27 JANVIER Pizza au fromage Gratin de fruits de mer Haricots beurres Munster Beignet au chocolat	VENDREDI 03 FEVRIER Pois chiches en salade Poisson pané / citron Petit pois / carottes St-paulin Mousse au chocolat

Modifications possibles suite aux livraisons marchandises

 IOP: Appellation d'origine protégée

 Certifié agriculture biologique

menu innovant équilibré
alimentaire respecté

BIO

*** Légumes et fruits frais de saison