























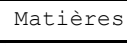








Menus

Restaurants scolaires et Accueil de loisirs
Semaine du 20 au 24 janvier 2025

DATE	DÉJEUNER				
LUNDI	Salade parmentière  (Pommes de terre, jambon blanc , œuf dur, carottes râpées , mayonnaise) Poulet rôti  au jus Gratin de chou- fleur  Fromage blanc nature  Fruit de saison  Goûter : Baguette ,confiture, fruit 				
MARDI	Endives fraîches  vinaigrette Fileté de poisson meunière  Purée d'épinards Riz  au lait fermier Langue de chat Goûter : Baguette viennoise aux pépites chocolat, fruit 				
MERCREDI	Panais frais  râpé, vinaigrette à l'orange Boeuf  aux carottes  Petits pois  Fromage Tarte aux pommes  Goûter : Fromage blanc, banane 				
JEUDI	 Potage de légumes Crozi-flette de sarrazin  au butternut Yaourt nature fermier Fruit de saison  Goûter : Fruit, Petit Ecolier				
VENDREDI	Chou blanc frais  râpé aux raisns vinaigrette Chipolatas grillées Frites Fromage Poire au sirop Goûter : Pain, barre de chocolat,fruit 				
	Produits laitiers		Fruits et légumes crus		Féculents et légumes secs
	Viandes, poissons, œufs		Fruits et légumes cuits		Matières grasses
	Produits sucrés		 Produits issus agriculture biologique	 Produits label rouge	
			 Produits issus pêche éco-responsable	 Menu végétarien	

Menus garantis sous réserve d'approvisionnement.

Les viandes bovines proposées dans les menus sont d'origine Française Décret 2002 - 1465 du 17/12/2002.

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : information des consommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.