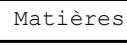


Menus

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.