








## SEMAINE 02 du 08/01/2024 au 12/01/2024

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Velouté de butternut (L,S) 	Salade verte et croutons (G,M,V) 	Houmous (Se,S) 	Céleri rémoulade (M,O,S) 	Carottes râpées (M,V) 
Plat	Sauté de volaille sauce poulet (G,L)  Coquillettes (G)	Pavé de colin à la crème (L,G,P)  Riz aux légumes 	Quiche aux poireaux et lardons(O,G,L)  Carottes glacées 	Mijoté de bœuf carottes (S)  Pommes de terre sautées 	Omette aux légumes (L,O) Polenta, (L,G) 
Produit laitier	Emmental râpé (L) 	Gouda (L)	Petit fromage blanc (L) 	Brie (L) 	Crème dessert vanille (L,O) 
Dessert	Pomme 	Compote 	Salade de fruits 	Clémentine 	Chouquette (L,O,G) 

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles : France
























**N.B : Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes**



A : Arachide / C : Crustacé / Ce : Céleri / FC : Fruits à coques / G : Gluten / L : Lactose / Lu : Lupin / M : Moutarde / O : Œufs / P : Poisson / S : Soja / Se : Sésame / V (vinaigrette) : M, P, S, Se

# Menus cantine scolaire


SEMAINE 03 du 15/01/2024 au 19/01/2024

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Coleslaw (M,O,V) 	Velouté de patate douce (L,S) 	Salade de choux fleurs (M,V) 	Salade verte (M,V) 	Carottes râpées (M,V) 
Plat	Spaghettis bolognaise (G,S)  	Pavé de poisson sauce forestière(L,P) * Riz  	Poulet rôti  Gratin de pommes de terre (L,G)	Pizza margarita aux olives(G,L)  Poêlée de légumes 	Saucisse de Lozère Saucisses de volailles Lentilles 
Produit laitier	Emmental râpé (L) 	Fromage frais (L) 	Gouda (L) 	Liègeois chocolat (L) 	Tomme (L) 
Dessert	Orange 	Kiwi 	Salade de fruits de saison 	Palmier (L,G) 	Compote 

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles : France



**N.B : Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes**


























A : Arachide / C : Crustacé / Ce : Céleri / FC : Fruits à coques / G : Gluten / L : Lactose / Lu : Lupin / M : Moutarde / O : Œufs / P : Poisson / S : Soja / Se : Sésame / V (vinaigrette) : M, P, S, Se



# Menus cantine scolaire

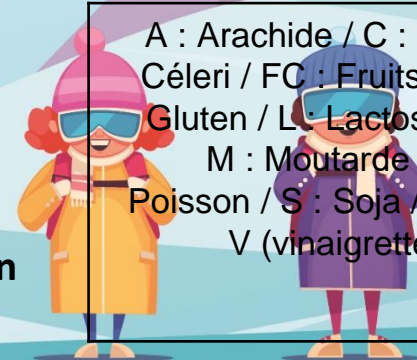
SEMAINE 04 du 22/01/2024 au 26/01/2024

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Betteraves aux pommes (M,V) 	Lentilles en salade (M,V) 	Batônnets carottes sauce fromage blanc (M,L) 	Méli mélo de crudités (M,V) 	Salade verte (M,V) 
Plat	Filet de poisson meunière (G,P)  Gratin de brocolis (L) 	 Gardianne de taureau Riz 	Rôti de porc  Blé aux petits légumes (G) 	Quiche aux légumes (O,G,L)  Purée patate douce 	Hamburger (L,O,G)  Pomme de terre sautées 
Produit laitier	Saint Paulin (L)	Edam (L)	Petit suisse aux fruits (L) 	Crème anglaise (L,O) 	
Dessert	Ananas au sirop 	Banane 	Pomme 	Browni (L,G, FC,O) 	Clémentine 

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles : France 

A : Arachide / C : Crustacé / Ce : Céleri / FC : Fruits à coques / G : Gluten / L : Lactose / Lu : Lupin / M : Moutarde / O : Œufs / P : Poisson / S : Soja / Se : Sésame / V (vinaigrette) : M, P, S, Se
























**N.B : Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes**






# Menus cantine scolaire

## SEMAINE 05 du 29/01/24 au 02/02/2024

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Céleri rémoulade (O,M,V,L) 	Salade verte et maïs (M,V) 	Salade de choux chinois (M,V) 	Carottes râpées (M,V) 	Coleslaw (M,L,C) 
Plat	Tajine d'agneau (S,P)  Boullgour (G) 	Hachis parmentier (L,S)  Petit pois et carott 	Filet de poulet pané (O,G)  Purée de pois cassé 	 Tagliatelles carbonara (L,G) 	 Merlu gratiné (G)  Riz 
Produit laitier	Brie (L) 	Panacotta aux fruits (L) 	Yaourt sucré(L) 	Emmental râpé (L) 	Fromage blanc (L) 
Dessert	Compote 	Biscuit sec 	Orange 	Banane 	Crème de marron (FC) 








Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles : France 




A : Arachide / C : Crustacé / Ce : Céleri / FC : Fruits à coques / G : Gluten / L : Lactose / Lu : Lupin / M : Moutarde / O : Œufs / P : Poisson / S : Soja / Se : Sésame / V (vinaigrette) : M, P, S, Se


**N.B : Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes**

## SEMAINE 06 du 05/02/2024 au 09/02/2024

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Velouté de poireaux (L,S) 	Salade verte et radis (M,V) 	Salade épautre (M,V) 	Méli mélo de crudités (M,V) 	Carottes râpées (V) 
Plat	Filet de poisson pané (G)  Purée de patates douces (L,S)	Tartiflette (L,G)  Tartiflette végé 	Emincé de volaille au curry (L,S)  Chou fleur gratiné (L)	Couscous végétarien (S)  Semoule (G)	Sauté de veau provençal (G,S)  Penne 
Produit laitier	Yaourt vanille (L)		Chèvre (L)	Crème anglaise (L,O) 	Emmental râpé (L)
Dessert	Clémentine 	Banane 	Poire 	Roulé crème de marron (L,G,O) 	Salade de fruits 

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles : France 

**N.B : Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes**



A : Arachide / C : Crustacé / Ce : Céleri / FC : Fruits à coques / G : Gluten / L : Lactose / Lu : Lupin / M : Moutarde / O : Œufs / P : Poisson / S : Soja / Se : Sésame / V (vinaigrette) : M, P, S, Se