



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

menus du 6 janvier au 7 février 2025

| | Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
|------------------------------------|---|---|--|--|
| Semaine du 6 au 10 janvier | Beurre de sardine sur toast Spaghettis à la bolognaise façon végétarienne Petit suisse Banane | Carottes râpées aux agrumes Blanquette de poisson Rif pilaf Gouda Poiros au sirop | Concombre à la fête Emincés de dinde à la tomate Petits pois fermiers Eclair chocolat | Maquereau à la moutarde et aux épices Veau Marengo Pommes de terre vapeur Fromage blanc entier Clémentine |
| Semaine du 13 au 17 janvier | Potage de légumes Tajine de semoule aux légumes Fromage Ananas | Cervelas Cuisse de poulet rôtie Haricots beurre Tome de Savoie Banane | Laitue à l'emmental Rôti de porc Purée de pois cassés Liégeois vanille | Céleri rémoulade Chili con carne Riz Petit suisse |
| Semaine du 20 au 24 janvier | Mâche au jambon et croûtons Gratin dauphinois et chou fleur Compote de pêches | Salade riz au surimi Jambon grill Haricots verts persillés Gruyère Kiwi | Concombre au fromage blanc Carbonade de bœuf Carottes sautées à l'ail Beignet framboise | Salade coleslaw Colin sauce citron Coquillettes Pomme |



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

| | Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
|-----------------------------|---|--|---|---|
| Semaine du 27 au 31 janvier | Betteraves crues au pommes fruits Pâtes mexicaines Crumble au fromage blanc | Crème de courgette au fromage fondu Colombo d'agneau Flageolets Entremet fraise | Nouvel an chinois | Taboulé d'hiver Filet meunière Jardinière de légumes Paris Brest |
| Semaine du 3 au 7 février | Oeuf mimosa des rencontres Poulet au citron Brocolis Camembert Salade de fruits frais | Carottes râpées Crêpinette de porc au champignons Macaronis Crème dessert caramel | Friand au fromage Moussaka végétale Petit suisse Mandarine | Concombre à la menthe Emincés de bœuf à la provençale Pommes de terre vapeur Crumble pommes poires |

Bonnes vacances



**Labels entrant
dans les 50 % de
produits durables
et de qualité**



Agriculture biologique



Pêche durable



Périphérique ou Local



Viande française

**Fruits, légumes et produits laitiers
subventionnés dans le cadre du programme
de l'Union Européenne à destination des
écoles**



Fruits et légumes



Produits laitiers

Les menus sont composés par une commission à laquelle participent : des personnels du restaurant scolaire, des représentants des parents d'élèves, des élus et une diététicienne. Les menus peuvent être modifiés au dernier moment en fonction des approvisionnements.

Pour éviter le gaspillage, le pain, les desserts (crème, fruit, yaourt...) non utilisés à midi, seront servis à la garderie en supplément du goûter déjà prévu.