

Menus du restaurant scolaire 2024 - 2025

Dates	Du 06 au 10 janvier	Du 13 au 17 janvier	Du 20 au 24 janvier	Du 27 au 31 janvier
LUNDI	repas végétarien	Feuilleté hot dog	Salade paysanne	Velouté de légumes
	Taboulé Palet mozza/fromage fondu Haricots verts persillés Galette des rois	Filet de poulet au cheddar fondu Epinards à la béchamel fromage Salade de fruits	Tartiflette Litchi	Cordon bleu Haricots beurre Fromage Fruits de saison
	Salade composée	<i>repas végétarien</i> Salade composée	Bouillon de bœuf/perle du japon	Carottes rapées
	Spaghettis a la bolognaise Boulette de bœuf Fromage Fruits de saison	Lasagnes aux légumes Fondant chocolat Crème anglaise	Sauté de veau marengo Mélangez de trois riz Fromage Fruits de saison	Escalope de dinde à la crème Tagliatelles Compote
MERCREDI				
JEUDI	Bouillon de volaille	Samoussa au bœuf	repas végétarien	Nems aux légumes
	Roti de porc	Rosbeef	Mache	Porc sauté miel/soja
	Haricots blanc à la tomate Fromage blanc Gateaux secs	Gratin dauphinois	Batonnet croustillant blé/carottes	Pâtes chinoises Beignets aux pommes
		Crème onctueuse au speculos	Purée de potimarron Tarte au citron meuringée	
VENDREDI	Salade verte	Velouté de légumes	Salade strasbourgeoise	repas végétarien
	Hamburgers	Dos de colin à la crème	Saucisses grillées	Salade de tomates
	frites Fromage Barre glacées	Coquillettes Fromage Fruits de saison	Lentilles à la m:outarde Fromage Entremets caramel/beurre salé	Gnocchi de pomme de terres
				Carottes vichy Yaourts nature sucrés

Produits bios	Boucherie LEYME	Cuisinés au restaurant (Fait maison)	Repas végétarien
Producteurs locaux et alentours	Epicerie Leyme		Repas à thème