

Menus du restaurant scolaire du 8 janvier au 2 février 2024

Dates	Du 08 au 11 janvier	Du 15 au 19 janvier	Du 22 au 26 janvier	Du 29 au 02 février
LUNDI	repas végétarien			
	Salade verte Parmentier végétal Fromage Galettes de Rois	Salade composée Croziflette Fruits de saison	Salade piémontaise Cordon bleu de dinde Haricots beurre Entremets caramel beurre salé	Tomates/mozzarella Filésime de colin d'Alaska Petits pois/carottes Mousse au chocolat
MARDI	Pizza jambon/fromage Sauté de porc aux olives Salsifis Fromage Salade de fruits	repas végétarien	Paté de campagne Bif haché Gatin de choux fleurs Fromage Fruits de saison	Surimi/mayo Sauté de veau Tagliatelles Fromage Salade de fruits
		Carottes rapées Pané blé/tomates/mozza Epinards béchamel Yaourts nature sucrés		
MERCREDI	Menu adapté en fonction des enfants présents	Menu adapté en fonction des enfants présents	Menu adapté en fonction des enfants présents	Menu adapté en fonction des enfants présents
JEUDI	Bouillon de volaille Dos de colin d'Alaska pané céréales Purée de potimarron Fromage Fruits de saison	Betteraves en salade Bourguignon Gratin dauphinois Fromage Compote	repas végétarien Mache Tortelloni 4 fromages Yaourts aux fruits Gateaux secs	Salade verte Hachis parmentier Fromage Compote
VENDREDI	Salade paysanne Wings de poulet paprika Frites Fromage blanc au sucre Gaufres liégeoises	Velouté de légumes Dos de colin à la crème Risotto Tarte aux pommes	Bouillon de bœuf Roti de porc Flageolets Fromage Ananas au sirop	repas végétarien Salade composée Lasagnes aux légumes Fromage Doonuts à la fraise
Produits bios		Boucherie LEYME	Cuisinés au restaurant (Fait maison)	Repas végétarien
Producteurs locaux et alentours		Epicerie Leyme		Repas à thème