
















































Menus du 3 au 31 janvier 2023 - restaurant scolaire

	mardi 3 janvier	jeudi 5 janvier	vendredi 6 janvier	lundi 23 janvier	mardi 24 janvier	jeudi 26 janvier	vendredi 27 janvier
 <p>GALETTE DES ROIS</p>	Haricots verts Bio Vinaigrette  Riz de Camargue, potiron et emmental façon risotto  Petit beurre  Compote pomme	Salade verte Vinaigrette Waterzoï de poisson Mélange de pommes de terre et carottes Yaourt Bio nature  Galette des rois	Betteraves Bio Vinaigrette Jambon blanc Label Rouge (sv : Bolognaise au thon) Coquillettes Bio  Petit moulé nature Clémentine bio	Salade de pommes de terre, maïs, persil Marmite de la mer, sauce tomate Epinards béchamel Yaourt Bio  Banane Bio 	Betteraves Bio Vinaigrette  Sauté de poulet (régional)  sauce aux oignons Pommes de terre cubes rissolées Cantal AOP  Pomme 	Salade verte vinaigrette Paupiette de veau, sauce aux olives Riz de Camargue IGP pilaf  Petit moulé nature Compote pomme poire 	Œuf dur mayonnaise  Gartin de lentilles Bio à la patate douce  Maasdam Bio  Crème dessert vanille
	lundi 9 janvier	mardi 10 janvier	jeudi 12 janvier	vendredi 13 janvier	lundi 30 janvier	mardi 31 janvier	jeudi 2 février
Lentilles Bio  Vinaigrette Filet de colin lieu  Sauce aromates Epinards béchamel Yaourt nature HVE  Pomme 	Salade de blé aux petits légumes Omelette nature Petits pois au jus Vercorais  Crème dessert vanille	Betteraves Bio Vinaigrette  Lasagnes de boeuf Bio   (sv : Lasagnes de légumes) Suisse sucré Orange Bio 	Tartina de thon Toast Saucisse de Strasbourg Saucisse de Toulouse grillée (sv : Filet de colin lieu) Chou à choucroute - Pommes de terre Munster AOP  Moelleux chocolat façon forêt Noire 	Carottes râpées Vinaigrette Tartiflette (sv : gratin de pommes de terre façon tartiflette) Galettes bretonnes Compote pomme Bio 	Salade de blé aux petits légumes Quenelle nature Sauce tomate Haricots verts Bio persillés  Saint Nectaire AOP  Mousse au chocolat au lait	Endives Vinaigrette Filet de colin lieu  Gratin de chou fleur Yaourt Bio nature  Crêpe nature	Macédoine de légumes Sauce mayonnaise Bolognaise de boeuf Bio (sv : Bolognaise au thon)   Coquillettes Bio  Emmental râpé Orange Bio 
lundi 16 janvier	mardi 17 janvier	jeudi 19 janvier	vendredi 20 janvier	<div style="text-align: right;">  </div> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;">  </div>			
Carottes râpées vinaigrette Roti de dinde (SV : boulettes végétariennes) Semoule Bio  Buche du Pilat Mousse au chocolat	Céleri râpé vinaigrette Beignets de calamars à la romaine Gratin de potiron béchamel Gouda Bio  Eclair à la vanille	Salade verte vinaigrette Gratin de gnocchis à la provençale Camembert Bio  Clémentine Bio 	Maïs sauce soja  Sauté de porc sauce caramel (SV : Filet de merlu blanc, sauce aigre douce)  Riz Bio Cantonais  Tarte Flan coco du chef				

Légendes:



Bio



Produit labellisé



Régional



Plat signature



Origine France

Nos menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements