



Menu du 20 au 24 Janvier 2025

LUNDI 20 janvier	MARDI 21 janvier	MERCREDI 22 janvier	JEUDI 23 janvier	VENDREDI 24 janvier
DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER
Salade verte Radis beurre 🌱👤 Trio de choux, jambon, comté	Salade verte Assortiment de charcuterie 👤 Taboulé	Salade verte 🌱👤 Salade de betteraves et harengs Pamplemousse	Salade verte 👤 Macédoine de légumes 👤 Salade de riz niçois	Salade verte 👤 Concombre Baranya 👤 Salade de carottes et thon
Filet de poisson meunière 👤 Aile de raie aux câpres	👤 Rôti de dinde 👤 Curry de volaille	🌱👤 Rôti de bœuf 🌱👤 Steak marchand de vin	🌱👤 Omelette à la feta 👤 Tajine de légumes aux fruits secs	👤 Paupiette de veau 👤 Gigot d'agneau au thym
👤 Ecrasé de pommes de terre et potimarron 👤 Choux romanesco	👤 Ratatouille 👤 Gratin de chou-fleur	👤🌱 Lentilles 👤 Choux de Bruxelles persillés	👤 Semoule 👤 Haricots verts	👤 Riz basmati 👤 Salsifis montagnards
Fromage Eclair au café Eclair au chocolat	Petits suisses aux fruits Clémentine Poire	Fromage Flan nappé caramel Danette	Fromage Ananas rôti au miel Kiwi	Fromage Compote de pommes Abricots au sirop
DINER	DINER	DINER	DINER	
Salade verte 👤 Salade de cœurs de palmier 👤 Carottes râpées à l'indienne	Salade verte Avocat vinaigrette 🌱👤 Céleri rémoulade	Salade verte 👤 Salade piémontaise 🌱👤 Poireaux mimosa	Salade verte Frisée aux lardons 👤 Salade de choux rouges au fenouil	
👤 Moules marinières	👤 Spaghetti bolognaise	👤 Rôti de porc au citron et gingembre	👤 Escalope de volaille à l'estragon	
Frites		👤 Printanière de légumes	👤 Crumble de courgettes aux sésames	
Fromage Pomme verte	Bûche de chèvre 👤 Coupe de pêche chantilly	Yaourt nature sucré Banane	Fromage 👤 Tiramisu	

La proviseure,



	FRAIS
	FAIT MAISON
	LOCAL
	LOCAL BIO

La gestionnaire,

