

Restauration scolaire



Semaine 2 - du 8 au 12 janvier

	Lundi 	Mardi	Mercredi (UNSS)	Jeudi	Vendredi
Entrée	Crudités	Crudités		Crudités	Coleslaw
Plat	Tortillas maison	Beignets de calamars	Repas	Sauté de porc aux abricots	Aiguillettes de poulet à la normande
Féculents	Aux pommes de terre	Riz BIO	UNSS	Purée bicolore maison	Pâtes BIO
Légumes	Salade	Fondue poireaux à la crème	Simplifié		Champignons
Laitage	Sélection de fromages	Sélection de fromages			Sélection de fromages
Dessert	Compote BIO	Yaourts divers		Pâtisserie maison : Galette Frangipane	Fromage Blanc BIO
Fruits	Pommes, Poires, Bananes, Oranges, Clémentines, Kiwis	Pommes, Poires, Bananes, Oranges, Clémentines, Kiwis	Pommes, Poires, Bananes, Oranges, Clémentines, Kiwis	Pommes, Poires, Bananes, Oranges, Clémentines, Kiwis	Pommes, Poires, Bananes, Oranges, Clémentines, Kiwis

Tous nos plats sont cuisinés sur place par le chef de cuisine et son équipe. Menus susceptibles de modification en fonction des livraisons. Matières premières majoritairement **BIO** et/ou **Locales** et/ou répondant aux critères de la loi **EGALIM**.

Fromages BIO : Camembert BIO, Chèvre Local, Reblochon AOP...

L'infirmière

Le Chef de Cuisine

L'adj-Gestionnaire

Le Principal

Restauration scolaire



Semaine 03 - du 15 au 20 janvier

	Lundi	Mardi Menu des 6 ^{èmes}	Mercredi (UNSS)	Jeudi GRECE	Vendredi 
Entrée	Crudités	Crudités	Crudités	Trio chou jambon comté	Carottes à l'orange
Plat	Poulet Basquaise	Bifteack haché du boucher	Repas	Moussaka	Gnocchis chèvre + fromage
Féculents	Riz	Frites	UNSS		
Légumes	Poivrons	Salade	Simplifié	Salade	Salade
Laitage	Sélection de fromages	Sélection de fromages	Sélection de fromages		
Dessert	Yaourts	Cônes Glacés BIO	Yaourts divers	Pâtisserie Maison : Bougatsa Grecque	Fruits au sirop
Fruits	Pommes, Poires, Bananes, Oranges, Kiwis	Pommes, Poires, Bananes, Oranges, Clémentines, Kiwis	Pommes, Poires, Bananes, Oranges, Clémentines, Kiwis	Pommes, Poires, Bananes, Oranges, Clémentines, Kiwis	Pommes, Poires, Bananes, Oranges, Clémentines, Kiwis

Tous nos plats sont cuisinés sur place par le chef de cuisine et son équipe. Menus susceptibles de modification en fonction des livraisons. Matières premières majoritairement **BIO** et/ou **Locales** et/ou répondant aux critères de la loi **EGALIM**.

Fromages BIO : Camembert BIO, Chèvre Local, Reblochon AOP...

L'infirmière

Le Chef de Cuisine

L'adj-Gestionnaire

Le Principal

Restauration scolaire



Semaine 04 - du 22 au 26 janvier

	Lundi	Mardi 	Mercredi (UNSS)	Jeudi MAROC	Vendredi
Entrée	Quiche Lorraine / Quiche Fromage	Crudités	Crudités	Concombres	Sardines
Plat	Rougail saucisses	Steack fromager	Repas	Tajine poisson	Poulet rôti
Féculents	Riz	Pâtes BIO	UNSS	Pommes de Terre	Cœur de blé BIO
Légumes	Légumes rougail	Haricots verts BIO	Simplifié	Légumes BIO	Salsifis BIO
Laitage	Sélection de fromages		Sélection de fromages	Sélection de fromages	Sélection de fromages
Dessert	Yaourts divers	Crème dessert maison	Yaourts divers	Pâtisserie maison : Cornes de Gazelle	Petits suisses assortis
Fruits	Pommes, Poires, Bananes, Oranges, Clémentines, Kiwis	Pommes, Poires, Bananes, Oranges, Clémentines, Kiwis	Pommes, Poires, Bananes, Oranges, Clémentines, Kiwis	Pommes, Poires, Bananes, Oranges, Clémentines, Kiwis	Pommes, Poires, Bananes, Oranges, Clémentines, Kiwis

Tous nos plats sont cuisinés sur place par le chef de cuisine et son équipe. Menus susceptibles de modification en fonction des livraisons. Matières premières majoritairement **BIO** et/ou **Locales** et/ou répondant aux critères de la loi **EGALIM**.

Fromages BIO : Camembert BIO, Chèvre Local, Reblochon AOP...

L'infirmière

Le Chef de Cuisine

L'adj-Gestionnaire

Le Principal

Restauration scolaire



Semaine 05 - du 29 janvier au 02 février

	Lundi 	Mardi	Mercredi (UNSS)	Jeudi HONGRIE	Vendredi Chandeleur
Entrée	Crudités	Salade Strasbourgeoise	Crudités	Betteraves aux pommes	Crudités
Plat	Tarte à la moutarde	Poisson frais selon arrivage	Repas	Goulash	Galettes Sarazin jambon fromage champignons
Féculents		Semoule	UNSS	Pommes de terre	
Légumes	Salade	Epinards	Simplifié	Carottes BIO	Salade
Laitage	Sélection de fromages	Sélection de fromages	Sélection de fromages		
Dessert	Crème aux oeufs	Yaourts divers	Yaourts divers	Pâtisserie maison : Gâteau Eszterhazy	Crêpes
Fruits	Pommes, Poires, Bananes, Oranges, Clémentines, Kiwis	Pommes, Poires, Bananes, Oranges, Clémentines, Kiwis	Pommes, Poires, Bananes, Oranges, Clémentines, Kiwis	Pommes, Poires, Bananes, Oranges, Clémentines, Kiwis	Pommes, Poires, Bananes, Oranges, Clémentines, Kiwis

Tous nos plats sont cuisinés sur place par le chef de cuisine et son équipe. Menus susceptibles de modification en fonction des livraisons. Matières premières majoritairement **BIO** et/ou **Locales** et/ou répondant aux critères de la loi **EGALIM**.

Fromages BIO : Camembert BIO, Chèvre Local, Reblochon AOP...

L'infirmière

Le Chef de Cuisine

L'adj-Gestionnaire

Le Principal

Restauration scolaire



Semaine 06 - du 05 au 09 février

	Lundi	Mardi	Mercredi (UNSS)	Jeudi	Vendredi Nouvel an Chinois
Entrée	Macédoine / Boudins antillais	Salade perles surimi	Crudités	Crudités	Frits/Vapeurs asiatiques
Plat	Colombo poulet	Poisson à la bordelaise maison	Repas	Canellonis	Porc au caramel maison
Féculents	Riz BIO	Pommes de terres sautées	UNSS	Epinards	Nouilles sautées aux légumes maison
Légumes	Courgettes BIO	Salade	Simplifié	Ricotta	
Laitage	Sélection de fromages	Sélection de fromages	Sélection de fromages	Sélection de fromages	
Dessert	Gâteau ananas	Riz au lait maison	Yaourts divers	Pâtisserie maison : Forêt noire	Beignets ananas/ Bananes
Fruits	Pommes, Poires, Bananes, Oranges, Clémentines, Kiwis	Pommes, Poires, Bananes, Oranges, Clémentines, Kiwis	Pommes, Poires, Bananes, Oranges, Clémentines, Kiwis	Pommes, Poires, Bananes, Oranges, Clémentines, Kiwis	Pommes, Poires, Bananes, Oranges, Clémentines, Kiwis

Tous nos plats sont cuisinés sur place par le chef de cuisine et son équipe. Menus susceptibles de modification en fonction des livraisons. Matières premières majoritairement **BIO** et/ou **Locales** et/ou répondant aux critères de la loi **EGALIM**.

Fromages BIO : Camembert BIO, Chèvre Local, Reblochon AOP...

L'infirmière

Le Chef de Cuisine

L'adj-Gestionnaire

Le Principal