



Menu scolaire

Menus du Lundi 13 Janvier au 17 Janvier 2025



Semaine 12

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Macédoine vinaigrette</i>	<i>Haricots verts vinaigrette</i> <small>4B</small>	<i>Salade Marco Polo</i>	<i>Betteraves vinaigrette</i>	<i>Crêpe aux champignons</i>
<i>Rissolette de veau</i>	<i>Sauté de bœuf au jus</i> <small>4B</small>	<i>Croque-Monsieur</i>	<i>Omelette nature</i>	<i>Poisson pané</i>
<i>Purée de potiron</i>	<i>Boullgour</i> <small>4B</small>	<i>Haricots beurre</i>	<i>Pommes rissolées</i>	<i>Petit pois carottes</i>
<i>Croc'lait</i>	<i>Petit suisse sucré</i> <small>4B</small>	<i>Petit moulé ail et fines herbes</i>	<i>Bûche de chèvre à la coupe</i>	<i>Babybel</i>
<i>Crème chocolat</i>	<i>Compote de fruits</i> <small>4B</small>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Génoise confiture</i>	<i>Fruit de saison</i>

Les groupes d'aliments :



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »