

# MENU (semaine du 10 AU 14 JANVIER 2022)

<p><b>Lundi</b> <b>10 JANVIER</b></p>	<p><b>Mardi</b> <b>11 JANVIER</b></p>	<p><b>Jeudi</b> <b>13 JANVIER</b></p>	<p><b>vendredi</b> <b>14 JANVIER</b></p>
<p>SALADE STRASBOURGEOISE</p> <p>RISSOLETTE SAUCE TOMATE</p> <p>CHOUX FLEUR/BROCOLIS</p> <p><b>FROMAGE</b></p> <p>FRUIT</p>	<p>SALADE DE HARICOTS VERTS/POMME/EMMENTAL</p> <p><b>SAUCISSE</b></p> <p>HARICOTS BLANCS LARDONS</p> <p>FLAN VANILLE</p>	<p>ACCRAS DE MORUE</p> <p>COLOMBO DE POULET</p> <p>RIZ MADRAS</p> <p>ANANAS AU SIROP</p>	<p>CAROTTES RAPEES AUX ASPERGES</p> <p>POISSON PANE</p> <p>PIPERADE</p> <p><b>FROMAGE</b></p> <p>FRUIT</p>

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc..., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



AGRICULTURE BIOLOGIQUE



VIANDE FRANCAISI



VIANDE BOVINE FRANCAISE



APPELLATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELLATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE



VOLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

# MENU (semaine DU 17 AU 21 JANVIER 2022)

<b><i>lundi</i></b> <b>17 JANVIER</b>	<b><i>Mardi</i></b> <b>18 JANVIER</b>	<b><i>Jeudi</i></b> <b>20 JANVIER</b>	<b><i>vendredi</i></b> <b>21 JANVIER</b>
<p>CREPE AU FROMAGE</p> <p>NUGGETS DE VOLAILLE</p> <p>PUREE</p> <p>YAOURT</p>	<p>SALADE COLESLOW</p> <p>BOULETTES DE BŒUF SAUCE MOUTARDE</p> <p>CAROTTES/SALSIFIS</p> <p>GATEAU BASQUE</p>	<p><u>MENU VEGETARIEN</u></p> <p>SOUPE DE LEGUMES MIXES</p> <p>SPAGETHIS BOULOGNAISE DE LEGUMES</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>MACEDOINE/ŒUF</p> <p>FILET DE POISSON A L OSEILLE</p> <p>RIZ PILAF</p> <p>FROMAGE</p> <p>SEMOULE AUX FRUITS</p>

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE



VIANDE  
FRANCAISI



VIANDE BOVINE  
FRANCAISE



APPELATION D ORIGINE  
CONTROLEE



APPELATION D ORIGINE  
PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE



VOLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

# MENU (semaine DU 24 AU 28 JANVIER 2022)

<i><b>lundi</b></i> <b>24 JANVIER</b>	<i><b>Mardi</b></i> <b>25 JANVIER</b>	<i><b>Jeudi</b></i> <b>27 JANVIER</b>	<i><b>vendredi</b></i> <b>28 JANVIER</b>
BETTERAVES/POMME/NOIX	SALADE CESAR	PATE DE TETE VINAIGRETTE	ŒUF MAYONNAISE
ROTI DE PORC A L ESTRAGON	CORDON BLEU	PILON DE POULET TANDORRI	FILET DE POISSON A LA NORMANDE
PETITS POIS LARDONS	<i>PATES</i>	HARICOTS VERTS PERSILLES	RATATOUILLE
<i>FROMAGE</i>	FLAN CHOCOLAT	<i>RIZ AU LAIT</i>	<i>FROMAGE</i>
FRUIT			FRUIT

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE



VIANDE  
FRANCAISI



VIANDE BOVINE  
FRANCAISE



APPELATION D ORIGINE  
CONTROLEE



APPELATION D ORIGINE  
PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE



VOLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

# MENU (semaine du 31 JANVIER AU 4 FEVRIER 2022)

<b><i>lundi</i></b> <b>31 JANVIER</b>	<b><i>Mardi</i></b> <b>1<sup>ER</sup> FEVRIER</b>	<b><i>Jeudi</i></b> <b>3 FEVRIER</b>	<b><i>Vendredi</i></b> <b>4 FEVRIER</b>
<p>MORTADELLE</p> <p>STEACK HACHE SAUCE MOUTARDE</p> <p>POELLEE DE LEGUMES</p> <p>GAUFFRE</p>	<p>SALADE VERTE/JAMBON/CROUTONS</p> <p>PAUPIETTE DE VEAU</p> <p>LENTILLES</p> <p>FRUIT</p>	<p>SALADE BRESILIEUNE (tomate/palmiers/avocat/mais)</p> <p>FEIJOADA</p> <p>RIZ</p> <p>FLAN COCO/ANANAS (lait bio)</p>	<p>CAROTTES RAPEES AUX AMANDES</p> <p>BEIGNETS DE CALMARS SAUCE TARTARE</p> <p>HARICOTS BEURRE/CAROTTES</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type: gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE



VIANDE  
FRANCAISI



VIANDE BOVINE  
FRANCAISE



APPELATION D ORIGINE  
CONTROLEE



APPELATION D ORIGINE  
PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE



VOLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

# MENU (semaine du 7 AU 11 FEVRIER 2022)

<b>Lundi</b> <b>7 FEVRIER</b>	<b>Mardi</b> <b>8 FEVRIER</b>	<b>Jeudi</b> <b>10 FEVRIER</b>	<b>vendredi</b> <b>11 FEVRIER</b>
<p>PATE DE CAMPAGNE</p> <p>RAVIOLIS GRATINEES</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>TARTE AUX POMMES</p>	<p><u>MENU VEGETARIEN</u></p> <p>SALADE TOMATE/FETA</p> <p>OMELETTE PAYSANNE</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>FROMAGE</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>TARTINE RILLETES DE SARDINE</p> <p>TARTIFLETTE</p> <p>SALADE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>TOMATE VERMICELLE</p> <p>FILET DE POISSON AUX PETIS LEGUMES</p> <p>COURGETTES ET POMME DE TERRE GRATINEES</p> <p>FROMAGE BLANC AU MIEL</p>

Conformément au décret n°2015-447 Relatifs à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE



VIANDE  
FRANCAISI



VIANDE BOVINE  
FRANCAISE



APPELATION D ORIGINE  
CONTROLEE



APPELATION D ORIGINE  
PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE



VOLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE