








Semaine

-  Entrée
-  Plat principal
-  Légume Féculent
-  Produit laitier
-  Dessert

Lundi

Blé méditerranéen
Aiguillette de poulet au jus
Haricots beurre
Tomme blanche
Fruit de saison

Mardi

Carotte rapée
Bœuf bourguignon
Pommes vapeur
Emmental
Liégeois vanille

Mercredi



Jeudi

Salade verte
Tortellis ricotta/épinards (PU)

Yaourt aromatisé aux fruits
Chouquettes

Vendredi

Rosette
Colin sauce Provençale
Courgettes persillées
Petit moulé nature
Fruit de saison



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. »

Menu scolaire

Menus du Lundi 6 Janvier au 10 janvier 2025



Semaine



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

Lundi

Potage de légumes

Boulettes de boeuf
sauce tomate

Semoule

vache qui rit

Fruit de saison

Mardi

Céleri rémoulade

Pizza fromage

Salade verte

Yaourt au lait entier

Madeline

Mercredi

Piémontaise

Merguez au jus

Ratatouille

Tomme noire

Fruit

Jeudi

Carotte rapée

Cheeseburger

Frites

Edam

Fruit de saison

Vendredi

Salade de riz

Blanquette de poisson

Poêlée de légumes

Brie à la coupe

Galette des rois



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. »








Menu scolaire

Menus du Lundi 13 Janvier au 17 Janvier 2025



Semaine 12

-  Entrée
-  Plat principal
-  Légume Féculent
-  Produit laitier
-  Dessert

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
Entrée	Macédoine vinaigrette	Haricots verts vinaigrette	Salade Marco Polo	Betteraves vinaigrette	Crêpe aux champignons
Plat principal	Rissolette de veau	Sauté de bœuf au jus	Croque-Monsieur	Omelette nature	Poisson pané
Légume Féculent	Purée de potiron	Boullgour	Haricots beurre	Pommes rissolées	Petit pois carottes
Produit laitier	Croc'lait	Petit suisse sucré	Petit moulé ail et fines herbes	Bûche de chèvre à la coupe	Babybel
Dessert	Crème chocolat	Compote de fruits	Fruit de saison	Génoise confiture	Fruit de saison

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. »

Menu scolaire

Menus du Lundi 20 Janvier au 24 Janvier 2025



Semaine 13

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

Lundi

Salade de pâtes
Œufs durs béchamel
Épinards
Gouda
Flan nappé caramel

Mardi

Taboulé
Rôti de dinde sauce moutarde
Haricots verts persillés
Petit Louis
Compote de fruits

Mercredi

Céleri rémoulade
Blanquette de dinde à l'ancienne
Bouquet breton
Saint Nectaire
Salade de fruits

Jeudi

Nem aux légumes
Sauté de porc caramel
Riz à la Chinoise
Petit moulé nature
Beignet ananas

Vendredi

Chou blanc vinaigrette
Beignets de calamar
Blé à la tomate
Mimolette
Tarte Tutti Frutti du chef



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. »

Menu scolaire

Menus du Lundi 27 Janvier au 31 Janvier 2025



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert



Les groupes d'aliments :



Fruits et légumes crus



Fruits et légumes cuits



Viandes, poissons œufs



Céréales, légumes secs



Matières grasses cachées



Produits laitiers



Produits sucrés

Lundi

Salade de haricots rouges

Paupiette de veau au jus

Poêlée campagnarde

Emmental

Yaourt aromatisé

Mardi

Carotte rapée

Galette de lentilles

Patate douce

Chanteneige

Galette St Michel

Mercredi

Macédoine mayonnaise

Chipolatas

Purée de p de terre

Camembert

Fruits de saison

Jeudi

Rosette

Cordon bleu

Chou-fleur béchamel

Pavé s/sel

Pomme cuite

Vendredi

Œuf mayonnaise

Quenelles de brochet sauce crème

Coquillettes

Brie à la coupe

Muffin pépites chocolat



« 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. »