

Menus du 8 au 30 janvier 2024 - restaurant scolaire

lundi 8 janvier	mardi 9 janvier	jeudi 11 janvier	vendredi 12 janvier	lundi 29 janvier	mardi 30 janvier	jeudi 1er février	vendredi 2 février
<p>Salade verte Vinaigrette balsamique</p> <p>Saucisse de Strasbourg (sv : roulé végétal goût merguez)</p> <p>Chou à choucroute Pommes de terre vapeur</p> <p>Vercois</p> <p>Pomme Bio </p>	<p>Pâté de campagne LR (sv : tartina de thon)</p> <p>Boulettes au boeuf Sauce tomate (sv : boulettes végétariennes sauce tomate)</p> <p>Riz de Camargue IGP pilaf</p> <p>Yaourt nature HVE </p> <p>Clémentine</p>	<p>Velouté de potimarron aux 4 épices</p> <p>Gratin de gnocchis à la provençale</p> <p>Suisse sucré</p> <p>Kiwi Bio</p>	<p>Carottes Bio râpées Vinaigrette à l'orange</p> <p>Poisson blanc meunière MSC</p> <p>Gratin de butternut</p> <p>Camembert Bio</p> <p>Galette des rois</p>	<p>Salade verte Vinaigrette</p> <p>Sauté de porc Sauce au jus (sv : boulettes végétariennes sauce au jus)</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Speculoos crème dessert</p>	<p>Carottes Bio râpées Vinaigrette</p> <p>Poisson pané 100 % filet MSC</p> <p>Gratin de butternut</p> <p>Mimolette</p> <p>Orange Bio</p>	<p>Cake olives et fromage du chef</p> <p>Falafels BIO de Sassenage Sauce tomate</p> <p>Haricots verts Bio persillés</p> <p>Le rond HVE de la ferme des Avgues </p> <p>Clémentine</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Sauté de dinde Sauce paprika (sv : filet de colin MSC sauce paprika)</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Crêpe sucrée</p>

lundi 15 janvier	mardi 16 janvier	jeudi 18 janvier	vendredi 19 janvier
<p>Chou rouge râpé Vinaigrette à la framboise</p> <p>Médaille de merlu MSC Sauce crème</p> <p>Coquillettes Bio</p> <p>Edam Bio</p> <p>Banane Bio</p>	<p>Macédoine de légumes Sauce mayonnaise</p> <p>Tartiflette (sv : gratin de pommes de terre façon tartiflette)</p> <p>Petit beurre</p> <p>Pomme Bio</p>	<p>Salade verte Vinaigrette à l'huile d'olive</p> <p>Sauté de dinde Sauce au jus (sv : filet de colin lieu MSC tomate au four) </p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Brie BIO</p> <p>Gâteau au speculoos du chef</p>	<p>Betteraves Bio Vinaigrette</p> <p>Carottes et pois chiche Bio à l'orientale</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Yaourt Bio nature </p> <p>Orange</p>

lundi 22 janvier	mardi 23 janvier	jeudi 25 janvier	vendredi 26 janvier
<p>Tarte au fromage du chef</p> <p>Rôti de dinde Sauce aux oignons (sv : galette végétarienne)</p> <p>Gratin de chou fleur</p> <p>Suisse fruité</p> <p>Pomme Bio </p>	<p>Céleri râpé Sauce façon remoulade</p> <p>Pain Hot dog Saucisse de Strasbourg Sauce ketchup (sv : pain hot dog roulé végétal goût merguez)</p> <p>Rosti de pommes de terre</p> <p>Camembert Bio</p> <p>Compote fraîche pomme HVE </p>	<p>Salade de pommes de terre, maïs et olives Vinaigrette</p> <p>Omelette du chef (MEA)</p> <p>Épinards à la Béchamel</p> <p>Yaourt nature HVE </p> <p>Clémentine</p>	<p>Mélange de carotte et chou râpé Sauce mayonnaise</p> <p>Filet de colin lieu MSC Sauce à l'oseille</p> <p>Riz de Camargue IGP pilaf</p> <p>Brie BIO</p> <p>Gâteau au chocolat du chef</p>



Légendes:



Bio



Produit labellisé



Régional



Plat signature



Origine France

Nos menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements