

# Menus Scolaires

Semaine 1 du 4 au 10 Janvier 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Entrée</b>	Bettrave vinaigrette	Salade de <b>pâtes BIO</b> vinaigrette à l'ancienne	Chou blanc rapé vinaigrette	<b>Epiphanie</b> Macédoine de légumes mayonnaise 	Potage de potiron
<b>Plat</b>	 Cordon bleu de dinde	Filet de <b>merlu blanc</b> sauce citron	Boulette à l'agneau sauce tomate	Parmentier de <b>soja BIO</b>	 <b>Sauté de porc</b> sauce dijonnaise
<b>Accompagnement</b>	Petits pois carottes	Haricots verts persillés	<b>Semoule BIO</b>		<b>Coquillettes BIO</b>
<b>Plat sans viande</b>	Nuggets végétarien	 Boulette nature + Ketchup			<b>Poisson blanc</b> meunière et citron
<b>Produit laitier</b>	Fromage fondu	Buchette mi-chèvre	Suisse sucré	Fromage blanc et coulis de fruits rouge	Yaourt aromatisé
<b>Dessert</b>	Gaufre de liège	Flan chocolat	<b>Fruit BIO</b>	Galette des rois	Clementine

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.

Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :



Les produits locaux\*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique\*

\* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Viande origine France



Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.