

## Menus du restaurant scolaire

## du 8 janvier au 23 fevrier 2024

lundi 8 janvier	mardi 9 janvier	jeudi 11 janvier	vendredi 12 janvier
soupe de légumes	chou rouge	pamplemousse	V
émincés de dinde au chorizo	tajine de bœuf	filet de lieu noir sauce	quiche au fromage
ri <del>a</del>	carattac vichy	champignons	calado vorto
riz fromage et fruit	carottes vichy entremet chocolat	brunoise de légumes galette des rois	salade verte fromage blanc/compote
lundi 15 janvier	mardi 16 janvier	jeudi 18 janvier	vendredi 19 janvier
	soupe à l'oignon, rapé et	12	·
salade d'haricots verts	croutons	V carottes rapées	betterave rouge au fromage
blanquette de veau	saucisse	riz aux lentilles tandori	fish and chips
boulgour	purée	far aux pruneaux	sauce tartare
fromage et fruit	yaourt aromatisé abricot		fruit
lundi 22 janvier	mardi 23 janvier	jeudi 25 janvier (repas chinois)	vendredi 26 janvier
V	chou blanc aux pommes	nem et salade verte	soupe de légumes
pizza au fromage	curry d'agneau	sauté de porc au caramel	lieu noir sauce agrumes
salade verte	haricots blanc/carottes	pâtes	quinoa
compote et biscuit sec	yaourt nature sucre bio	salade de fruit frais au parfum d'asie	fromage et fruit
lundi 29 janvier	mardi 30 janvier	jeudi 1 février	vendredi 2 février
friand fromage salade verte	betterave rouge pommes		pâté de campagne
poulet rôti	hachis parmentier	soupe de tomate vermicelle	lieu noir meunière
petits pois carottes	salade verte	chili san carne	julienne de légumes
fruit	fromage blanc bio	mousse au chocolat maison	fromage et fruit
lundi 5 février	mardi 6 février	jeudi 8 février (repas	vendredi 9 février
soupe de légumes	carottes aux raisins		macedoine 1/2 œuf dur
boulette de pois chiches sauce tomate	paëlla	galette jambon fromage	lieu noir sauce poireaux
légumes du moment	poulet chorizo	salade verte et jus de pomme	semoule de couscous
fromage et fruit	yaourt nature sucré	crêpe au chocolat	fromage et fruit
lundi 12 février	mardi 13 février	jeudi 15 février	vendredi 16 février
salade de chou fleur	salade piémontaise	V	toast au brie et salade
bœuf bourguignon	rôti de dinde	lasagnes végétariennes	lieu noir
pâtes	haricots verts	salade verte	gratin de brocolis et pommes de terre
yaourt aromatisé à la fraise	fromage et fruit	panna cotta coulis framboise	fruit
lundi 19 février	mardi 20 février	jeudi 22 février	vendredi 23 février
chou rouge et thon	betterave rouge et pommes	V	soupe de légumes
sauté de veau marengo	escalope de volaille panée	hamburger végétal	timbale de la mer
jardinière de légumes	petits pois lardons	frites	riz
yaourt nature sucré	fromage et fruit	île flottante	salade de fruit frais

Le menu est fourni à titre indicatif. Le service peut être amené à le modifier en fonction des contraintes de livraisons. La liste des allergènes est disponible auprès du responsable de la cuisine et affichée dans le restaurant scolaire (M. DESBOIS) toutes nos viandes nobles (bœuf et veau) sont d'origines françaises et locale (Ploulec'h)l'essentiel de nos plats sont fait maison avec des fruits et légumes brut, du lait fermier etc.