

LUNDI

Potage tomates * vermicelles*

ESCALOPE de poulet
Sauce picarde
Embeurrée de choux*
Et pomme de terre*

Saint - Nectaire
CLEMENTINES*

MARDI

SALADE Jurassienne

CASSOULET
(maison)

YAOURT aromatisé
Coco*

Au Menu
Du 28 Janvier
Au 01 Février
* produit issu de
l'agriculture
biologique

JEUDI

JAMBON Macédoine*

FILET DE POISSON
Sauce vin blanc

POLENTA*

PANACOTTA

VENDREDI

JUS DE POMMES*
Toast : Poires / camembert

HACHIS PARMENTIER

SMOOTHIES*
Aux fruits de saison*

LUNDI

Rillette de Thon (maison)
Tortilla*

TAJINE DE DINDE (label rouge)
Poires aux épices
Choux Romanesco

BANANE *



RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 04 au 08 Février

MARDI

POTAGE carottes* / betternut*

LANGUE DE PORC
Sauce charcutière

COQUILLETES*

ILES FLOTTANTES

JEUDI

Salade de riz* mimolette,
mais* haricots rouges*

FILET DE POISSON
Sauce aux poireaux*

CRUMBLE DE Légumes*

POMMES*



VENDREDI

Betteraves* et poires* râpées

BŒUF MARENGO
FRITES

YAOURT NATURE* sucré

**Les menus sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons indépendantes de notre volonté
(Bœuf : origine France, race à viande) *(produit issu de l'agriculture biologique)
Pain bio le mardi / vinaigrette avec produits issus de l'agriculture biologique
Pomme de terre locales ET Œufs frais : issues de l'agriculture biologique**