

MENUS SCOLAIRE

du lundi 6 janvier au vendredi 31 janvier 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>CÉLERI RÉMOULADE</p> <p>BOULETTES BOEUF SAUCE TOMATE Alter : FALAFELS SAUCE TOMATE</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>CANCOILLOTTE IGP A L'AIL</p> <p>CRÈME DESSERT VANILLE</p>	<p>SALADE ICEBERG & VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE</p> <p>ROTI DE PORC LR SAUCE DIABLE Alter : PALET VÉGÉ SAUCE DIABLE</p> <p>COQUILLETES BIO</p> <p>EMMENTAL BIO RAPÉ</p> <p>CLÉMENTINE</p>	<p>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE AU XÉRES</p> <p>COLIN MSC SAUCE OSEILLE</p> <p>RIZ BIO PILAF</p> <p>YAOURT NATURE</p> <p>KIWI BIO</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>CAROTTES RAPÉES BIO VINAIGRETTE</p> <p>OEUFS DURS BÉCHAMEL</p> <p>ÉPINARDS À LA CRÈME</p> <p>SUISSE SUCRÉ</p> <p>GALETTE DES ROIS</p>	<p>PÂTÉ DE CAMPAGNE LR & CORNICHONS Alter : SURIMI & MAYONNAISE</p> <p>SAUTÉ DE DINDE FR SAUCE CHAMPIGNONS Alter : QUENELLE NATURE SAUCE CHAMPIGNONS</p> <p>HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS</p> <p>SAINTE PAULIN</p> <p>COMPOTE FRAICHE POMME BIO POIRE</p>
<p>MENU VÉGÉTARIEN BAS CARBONE</p> <p>ENDIVES & VINAIGRETTE</p> <p>GRATIN DE POMMES DE TERRE AU POTIRON ET FROMAGE À RACLETTE</p> <p>POINTE DE BRIE PATURAGES COMTOIS</p> <p>POMME BIO</p>	<p>TABOULÉ BIO A LA MENTHE</p> <p>POISSON BLANC MSC THYM & CITRON</p> <p>BROCOLIS BÉCHAMEL</p> <p>PETIT MOULÉ NATURE</p> <p>ORANGE BIO</p>	<p>POTAGE DE LÉGUMES</p> <p>AIGUILLETES DE POULET FR SAUCE CURCUMA Alter : QUENELLE NATURE SAUCE CURCUMA</p> <p>CAROTTES CE2</p> <p>CAMEMBERT BIO</p> <p>ÉCLAIR AU CHOCOLAT</p>	<p>CHOU ROUGE RAPÉ VINAIGRETTE MOUTARDE A L'ANCIENNE</p> <p>JAMBON BLANC LR Alter : GALETTE FROMAGÈRE</p> <p>COQUILLETES BIO</p> <p>EDAM BIO</p> <p>FLAN NAPPÉ CAMEL</p>	<p>TARTE AU COMTÉ IGP</p> <p>PAUPIETTES DE VEAU FR SAUCE MOUTARDE Alter : PAUPIETTES DE POISSON SAUCE MOUTARDE</p> <p>NAVETS PERSILLÉS & POMMES DE TERRE</p> <p>YAOURT SUCRÉ RÉGIONAL</p> <p>BANANE BIO</p>
<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>SALADE VERTE & VINAIGRETTE BALSAMIQUE</p> <p>DAHL DE LENTILLES BIO</p> <p>PENNE BIO</p> <p>PONT L'ÉVÊQUE AOP</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE, MAIS & VINAIGRETTE PERSILLÉE</p> <p>STEAK HACHÉ VBF À LA FONDUE D'OIGNONS Alter : POISSON PANÉ MSC 100 % FILET</p> <p>PETITS POIS</p> <p>ST MORET BIO</p> <p>CLÉMENTINE</p>	<p>ENDIVES VINAIGRETTE AU MIEL</p> <p>SAUTÉ DE PORC RÉGIONAL SAUCE PAPRIKA Alter : FALAFELS SAUCE PAPRIKA</p> <p>BOULGHOUR BIO PILAF</p> <p>CANTAL AOP</p> <p>POIRE</p>	<p>SAUCISSON A L'AIL & CORNICHONS Alter : OEUFS DURS MAYONNAISE</p> <p>FILET DE COLIN MSC SAUCE DIEPPOISE</p> <p>HARICOTS BEURRE PERSILLÉS</p> <p>FROMAGE BLANC SUCRÉ</p> <p>DONUTS</p>	<p>ON PASSE À L'ORANGE</p> <p>CAROTTES RAPÉES BIO VINAIGRETTE À L'ORANGE</p> <p>ÉMINCÉ DE POULET SAUCE TANDOORI Alter : ÉMINCÉ VÉGÉTAL SAUCE TANDOORI</p> <p>PURÉE DE POMMES DE TERRE & POTIRON</p> <p>MIMOLETTE</p> <p>ORANGE BIO</p>
<p>BETTERAVES BIO & VINAIGRETTE</p> <p>GRATIN AUX ALLUMETTES DE PORC FAÇON TARTIFLETTE Alter : GRATIN DE POMMES DE TERRE FROMAGE À TARTIFLETTE</p> <p>COULOMMIERS</p> <p>YAOURT AROME RÉGIONAL</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>CÉLERI RAPÉ VINAIGRETTE AUX FINES HERBES</p> <p>QUENELLE NATURE SAUCE AUREOLE</p> <p>RIZ BIO PILAF</p> <p>CANCOILLOTTE IGP</p> <p>KIWI BIO</p>	<p>BROCOLIS VINAIGRETTE</p> <p>BOLOGNAISE DE BOEUF VBF Alter : BOLOGNAISE AUX HARICOTS ROUGES</p> <p>SPAGHETTI BIO</p> <p>TOMME NOIRE IGP</p> <p>LIÉGEOIS CHOCOLAT</p>	<p>CRÊPE AU FROMAGE</p> <p>RÔTI DE DINDE SAUCE AUX OLIVES Alter : COLIN MSC SAUCE AUX OLIVES</p> <p>HARICOTS VERTS BIO AUX OIGNONS</p> <p>GOUDA BIO</p> <p>POMME BIO</p>	<p>SALADE ICEBERG & VINAIGRETTE</p> <p>POISSON PANÉ 100 % FILET MSC & CITRON</p> <p>CHOU FLEUR BÉCHAMEL</p> <p>FROMAGE BLANC SUCRÉ</p> <p>COMPOTE POMME BIO CASSIS</p>

du lundi 6 au vendredi 10 janvier 2025

du lundi 13 au vendredi 17 janvier 2025

du lundi 20 au vendredi 24 janvier 2025

du lundi 27 au vendredi 31 janvier 2025

Dessert cuisiné par nos chefs Produit Labelisé Produit BIO Produit régional Pêche durable