











MENUS DE LA SEMAINE du 03 au 07 janvier 2022


	lundi	mardi	mercredi (centre de loisirs)	jeudi *	vendredi
D E J E U N E R	taboulé bio	pomelos	rillettes de porc	 velouté de légumes	 carottes râpées bio
	 émincé de porc (label rouge)	 bœuf au paprika (HVE)*	dos de colin (label MSC)*	 omelette (oeufs plein air)	saucisses de volaille
	 haricots verts bio	 riz pilaf	 épinards bio	pommes de terre/salade	 fondue de poireaux
	emmental	camembert	 entremet vanille bio	yaourt aromatisé bio	st nectaire (AOP)*
	banane	frangipane	orange	kiwi	crème maizena vanille
	pain/beurre/chocolat	pomme/lait/céréales		entremets/brioche	clémentine/pain/sirop

produits de saison

menus établis en lien avec une diététicienne

\* menu végétarien

Le restaurant scolaire se réserve le droit de modifier les menus en cas de difficulté d'approvisionnement.

 fait maison

\* AOP : Appellation d'Origine Protégée

\* Label MSC : pêche durable

\* HVE : Haute Valeur Environnementale