














MENUS DE LA SEMAINE du 24 au 28 janvier 2022

|                                      | lundi  | mardi *   | mercredi (centre de loisirs)  | jeudi   | vendredi   |
|--------------------------------------|--|---|---|---|--|
| D<br>E<br>J<br>E<br>U<br>N<br>E<br>R |  riz façon niçoise        |  carottes bio à l'orange |  pomelos                             |  velouté de potiron                  |  céleri rémoulade |
|                                      |  émincé de lapin local    | couscous  |  émincé bœuf mariné (origine france) |  blanquette de veau (origine france) |  saumonette       |
|                                      |  gratin de chou fleur bio | legumes pois chiches  | haricots beurre bio   |  riz                                 | pommes vapeur  |
|                                      | tomme blanche  | ossau iraty (AOP)*  | gouda   |  entremet chocolat bio               | fromage blanc aromatisé  |
|                                      | banane   | paris brest   | fruits au sirop   |  pomme (HVE)*                        | compote pomme fraise   |
|                                      | lait/céréales  | pain/pâte à tartiner/sirop  |   | pain/fromage/jus pomme  | pâtisserie/lait  |

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

\* HVE : Haute Valeur Environnementale