



Menus du 08 au 12 janvier 2024



Lundi 08

Entrée chaude
Ou salade composée bio

Escalope viennoise
Haricots en persillade, purée de légumes

Yaourt nature sucré
Fruit

Mardi 09

Méli-mélo bio ou Rosette

Cuisse de poulet rôti au thym ou
Pièces marinées
Epinards à la crème et curry et
Pommes de terre frite

Comté AOP*, liégeois et
Bananes bio*

Mercredi 10

Mesclun à l'italienne

Tortellini sauce champignons

Yaourt bio*, biscuit et fruit

Jeudi 11

Crudités du marché bio ou
Œuf au thon ou salade de choux

Mijoté de haricots ou pate
Saucisse grillée

St nectaire AOP*,
Yaourt fruit ou brassé et kiwi bio*

Vendredi 12

Salade composée ou Mousse de foie

Croustillant de merlu
Ou omelette

Riz bio à la tomate,
Légumes du jour

Produit laitier, dessert maison et
fruit

Menu conseil :
Plat surligné en couleur
Surligné en vert= bio ou local
*AIDE EU A DESTINATION DES ECOLES
Midi et soir
Un poisson vous est proposé

Menu sous réserve de modification
pour des impératifs techniques et fait
en partie avec des produits labélisés

Groupes d'aliments :

- Rouge : viande/poisson/œuf
- Marron : produit céréalier/féculent
- Vert : fruit et légume cuit
- Vert clair : fruit et légumes crus
- Bleu : produit laitier
- Jaune : matière grasse
- Rose : sucre



fruits et légumes de saison



Proviseur :

Intendant :