



MENUS RESTAURANTS SCOLAIRES



> Nota: Les menus sont sujets à modifications en fonction des aléas des livraisons - Une fois par semaine le pain est BIO <
>>> Tous nos menus peuvent contenir des traces d'allergènes: (lait, oeuf, fruits à coques...) même s'ils n'y sont pas indiqués <<<

S3 LUNDI 14 JANVIER	 ENTREE LUNDI SALADE VERTE ET MAÏS	 PLAT PRINCIPAL LUNDI POISSON PANÉ	 ACCOMPAGNEMENT LUNDI BLE AUX LEGUMES	 FROMAGE - LAITAGE LUNDI SAINT BRICET	 DESSERT LUNDI COMPOTE DE POMME / BANANE
S3 MARDI 15 JANVIER	 ENTREE MARDI TABOULÉ DE QUINOA	 PLAT PRINCIPAL MARDI OMELETTE FROMAGE MAISON	 ACCOMPAGNEMENT MARDI HARICOTS VERTS	 FROMAGE - LAITAGE MARDI FROMAGE - LAITAGE	 DESSERT MARDI FRUIT DE SAISON
S3 MERCREDI 16 JANVIER	 ENTREE MERCREDI MÂCHE AU GOUDA	 PLAT PRINCIPAL MERCREDI BLANQUETTE DE VEAU	 ACCOMPAGNEMENT MERCREDI RIZ CREOLE	 FROMAGE - LAITAGE MERCREDI FROMAGE - LAITAGE	 DESSERT MERCREDI POMME AU FOUR
S3 JEUDI 17 JANVIER	 ENTREE JEUDI TOAST DE SARDINES	 PLAT PRINCIPAL JEUDI BOULETTES BOEUF SAUCE TOMATES	 ACCOMPAGNEMENT JEUDI POLENTA CRÉMEUSE	 FROMAGE - LAITAGE JEUDI FROMAGE - LAITAGE	 DESSERT JEUDI FRUIT DE SAISON
S3 VENDREDI 18 JANVIER	 ENTREE VENDREDI CONCOMBRE BULGARE	 PLAT PRINCIPAL VENDREDI SAUCISSE FRANCFORT	 ACCOMPAGNEMENT VENDREDI PURÉE DE CAROTTES	 FROMAGE - LAITAGE VENDREDI FROMAGE - LAITAGE	 DESSERT VENDREDI GALETTE DES ROIS BRIOCHÉE MAISON