

# Restauration scolaire

## MENUS

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine « N° 04 »</b> <b>Du 20 janvier au 24 janvier 2025</b>	Salade de brocolis et chou-fleur Roti de bœuf sauce béarnaise <b>Galette d'épeautre</b> Purée de pomme de terre bio Fromage Fruit de saison	<b>Salade verte bio thon</b> Sauté de porc sauce normande <b>Poisson sauce Normande</b> Chou-fleur persillé Eclair vanille	<b>Salade de carottes bio</b> Omelette Ratatouille <b>Fromage bio</b> Flan pâtissier	Salade de chou rouge et blanc Haut de cuisse de poulet à l'estragon <b>Œuf florentine</b> Epinard à la crème <b>Crème dessert vanille bio</b>
<b>Semaine « N° 05 »</b> <b>Du 27 janvier au 31 janvier 2025</b>	<b>Salade de penne bio emmental</b> Aiguillette pané tomate chèvre Poêlée champêtre <b>Fruit de saison bio</b>	 <b>Menu chinois</b> Salade chinoise Sauté de poulet sauce soja Falafel sauce curry <b>Fromage bio</b> Salade de fruits exotiques	<b>Macédoine bio mayonnaise bio</b> Blanquette de veau à l'ancienne <b>Emincé de soja crème champignon</b> <b>Yaourt bio</b> <b>Fruit de saison bio</b>	<b>Salade verte bio</b> pomme et gouda Poisson de la criée sauce citron Epinard au beurre Crêpe au sucre

\*Plats proposés en alternative à la viande

\*\*Plats préparés à base de produits bio ou AOP

**Les menus annoncés sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction des approvisionnements, les fournisseurs pouvant être confrontés à des ruptures de stock.**

Le Service de la Restauration scolaire ne peut pas garantir l'absence de traces d'allergènes dans les plats servis aux enfants car certains produits entrant dans leur composition sont susceptibles d'en contenir.