

# Le menu

de la restauration scolaire



Janvier Semaine 4

Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22 - végétarien	Vendredi 23
Macédoine de légumes	Mâche, dés de mimblette, maïs et croutons 	Céleri rémoulade 	Salade de riz, ciboulette, maïs et radis noir  	Velouté de courges 
Sauté de dinde à la moutarde Petits pois 	Saumon sauce hollandaise Riz oignons 	Emincé de poulet Carottes vichy 	Nuggets végé Frites 	Rougail saucisse Flageolets 
Saint-Nectaire Orange 	Entremet liégeois	Crème chocolat  	Yaourt fraise   	Bûche du Pilat Ananas



Local



Agriculture Biologique



Végétarien

La mairie se réserve le droit de modifier la composition des menus en cas de problème d'approvisionnement. Sont privilégiés : les denrées issues des circuits courts et des circuits de proximité, les poissons issus de la pêche durable (Label MSC). Toutes les viandes sont d'origine Française.



**Janvier Semaine 5**

Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28 - végétarien	Jeudi 29	Vendredi 30
Coquillettes thon et œufs  	Carottes râpées et gouda 	Mâche toast chèvre miel  	Potage de butternut  	Rillettes de poulet et cornichons 
Pilon de poulet Haricots verts 	Blanquette de veau Couscous  	Tortilla Pommes de terre et légumes  	Rôti de porc Fusillis  	Poisson, sauce aux fruits de mer, panais et carottes 
Camembert Clémentine 	Île flottante caramel	Petit-suisse 	Tomme blanche Pomme  	Compote Marbré chocolat 



Local



Agriculture Biologique



Végétarien

La mairie se réserve le droit de modifier la composition des menus en cas de problème d'approvisionnement. Sont privilégiés : les denrées issues des circuits courts et des circuits de proximité, les poissons issus de la pêche durable (Label MSC). Toutes les viandes sont d'origine Française.