



























# MENU RESTAURANT SCOLAIRE

	Du 3 au 7 Janvier	Du 10 au 14 Janvier	Du 17 au 21 Janvier
Lundi	Macédoine de légumes Merguez veegie PDT et haricots verts Babybel Yaourt 	Choux rouges râpé Paupiette de veau Blé St Nectaire Compote  	Taboulé Cordon bleu Haricots beurre Yaourt
Mardi	 Mousse de canard Steak haché Petits-pois-carottes Fruit  	 Œuf dur mayonaise Emincé de dinde Basquaise Pâtes tricolores Milk shake au lait  	Céleri râpé Omelette Pâtes Chanteneige Gaufre    
Jeudi	 Concombre vinaigrette Rôti de porc aux champignons Boulgour Galette de ROIS 	 Carottes râpées Saucisse de porc sur paille Lentilles Fruit 	Betteraves rouges Raclette Fruit  
Vendredi	Salade de pâtes Poisson Meunière Carottes Vichy Mousse au chocolat	Surimi Lasagne de bœuf Salade verte Yaourt   	Tomates vinaigrette Poisson frais, beurre blanc Riz Basmati Fromage blanc vanillé  

Repas préparés sur place, présence éventuelle de gluten, crustacés, œufs, arachides, poissons, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques.



Produit fermier



Indication d'origine protégée



Appellation d'origine contrôlée



Pêche durable



Label Rouge



Viande origine France



Agriculture Biologique



Origine Bretagne