



# MENUS SCOLAIRES JANVIER 2024

Les menus peuvent être modifiés en fonction de l'approvisionnement ou opportunités de saison  
\* plat de substitution

## REPAS VÉGÉTARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 08 au 12 janvier 2024	SALADE MARCO POLO CORDON BLEU DE DINDE HARICOTS VERTS YAOURT FRUIT	VELOUTÉ DE LÉGUME SAUTÉ DE BŒUF PÂTES FROMAGE FRUIT	TOMATES MOZZARELLA FILET DE TRUITE RIZ SAFRANÉ FROMAGE GRATINÉ AUX LITCHIS	CAROTTES RÂPÉES OMELETTE AU FROMAGE GRATIN DE CHOUX FLEURS PETIT SUISSE GALETTE DES ROIS	SALADE VERTE BRANDADE DE POISSON FROMAGE CRÈME DESSERT VANILLE
Du 15 au 19 janvier 2024	POTAGE ESCALOPE DE DINDE BLÉ YAOURT FRUIT	CHOU BLANC AIGUILLETES DE POULET PETITS POIS FROMAGE COMPOTE	CÈLERI RÉMOULADE ROTI DE VEAU FRITES DE PATATE DOUCE FROMAGE CRÈME AUX ŒUFS	CONCOMBRES PAVÉ DE POISSON POËLÉE BRETONNE FROMAGE TARTE NOIX DE COCO	ŒUF DUR MAYONNAISE PAVÉ D'ÉPAUTRE AU PROVOLONE GRATIN DE POMMES DE TERRE YAOURT FRUIT
Du 22 au 26 janvier 2024	TOMATES PAVÉ VÉGÉTARIEN POMMES RISSOLÉES PETIT SUISSE AU FRUIT BISCUIT	RILLETES DU MANS* DOS DE COLIN BROCOLIS FROMAGE FRUIT	SALADE AUX CROUTONS ET NOIX CASSOULET FROMAGE BAVAROIS AU CHOCOLAT	CHOU ROUGE SAUTÉ DE PORC* CAROTTES RONDELLES FROMAGE ILE FLOTTANTE	SOUPE DE LÉGUMES ROTI DE BŒUF COURGETTES YAOURT FRUIT
Du 29 janvier au 02 février 2024	RADIS ET SON PETIT BEURRE SAUTÉ DE VEAU PURÉE YAOURT COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	POTAGE RICE THAI BALLS GRATIN DE LÉGUMES AU MASCARPONE FROMAGE FRUIT	BETTERAVES QUICHE LORRAINE* SALADE FROMAGE MOUSSE CHOCOLAT BLANC	ROULADE DE VOLAILLE AIGUILLETES DE POISSON PANÉ RATATOUILLE FROMAGE FRUIT	DUO CAROTTES SOJA BOULE DE BŒUF SEMOULE FROMAGE BLANC CRÊPE CHOCOLAT NOISETTE



Jour de pain Bio



Produit issus de l'agriculture Biologique

Loca : Produits Locaux



Filière France



Label Rouge : Produit de Qualité supérieure



Bleu Blanc Cœur : Quand la terre est respecté, quand les animaux sont bien nourris, l'homme se nourrit bien