

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE – SAUTRON

Du 30/12 au 26
Janvier

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Du 30/12 au 03/01	Pamplemousse Hamburger (5)(6) Pommes rissolées (1) Yaourt (6) Fruit de saison	Salade de coquillettes (5)(9)(10) Poisson meunière (6)(8)(4) Poêlée hivernale Saint Nectaire (6) Compote	FERIE	Betteraves (1)(9)(14) Chipolatas Purée de pomme de terre (6) Comté (6) Madeleine (6)(3)(10)	Potage de légumes (6) Pizza végétarienne (6) Salade verte Cantal (6) Fruit de saison
Du 06 Au 10	Crêpe au fromage (6) Chili veggie Riz Fruit de saison	Potage potiron (6) Sauté de porc au curry Blé aux légumes Fromage (6) Fruit de saison	Taboulé de chou-fleur (6) (1)(9)(14) Rôti de dinde Haricots verts Yaourt (6) Compote	Radis noir (6) Poisson frais Purée rose (PDT/carottes) (6) Galette des rois (6)(3)(10)	Salade de pâtes (6) Sauté de bœuf Poêlée de légumes Fromage (6) Fruit de saison
Du 13 au 17	Potage de légumes (6) Poisson, sauce blanche (6) Semoule (5) Fromage (6) Fruit de saison	Betteraves (1)(9)(14) Bœuf sauté aux épices (14)(9) Lentilles Yaourt sucré (6)	Choux chinois (1)(9)(14) Pad Thai au poulet Pates Salade de fruits Gâteau Neige (6)	Œuf dur mayonnaise Gnocchis aux légumes d'autrefois Fromage (6) Fruit de saison	Mâche, croustons, emmental (6)(1)(9)(14) Jambon braisé Petit pois Poire chocolat
Du 20 au 24	Taboulé (1)(9)(14) Filet de dinde (6) Epinards béchamel (6) Fruit de saison	Choux rouge aux pommes (1)(9)(14) Couscous végétarien Boullgour (5) Fromage (6) Compote	Céleri rémoulade (6) Cassoulet maison Haricots blancs Pana cotta fruits rouge (6) Fruit de saison	Potage de légumes (6) Poisson meunière (6) Brocolis Tarte normande (6)(3)(10)	Coleslaw (6) Pates Carbonara (6) Fromage (6) Fruit de saison



Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine. La liste des allergènes est visible sur sites. Chaque recette avec un label peut contenir un ou plusieurs produits labellisés.