RESTAURANT SCOLAIRE DE CRECHES SUR SAONE

Nous vous rappelons que les tickets occasionnels doivent être transmis au moins 4 jours avant la date du repas.

Merci de votre compréhension.

Menu du 11/01/2021 au 26/02/2021

Lundi 11 janvier	Mardi 12 janvier	Jeudi 14 janvier	Vendredi 15 janvier
Potage de barry Gratin de thon Quenelles Fromages BIO	Nouvel an Chinois Salade choux chinois Nems riz cantonais Gateau Chinois Litchi	V <u>Endive, oeuf, crouton</u> <u>Lasagne végétarienne</u> Fromage portion compote	Salade de celeri Boeuf *carottes Pain d'épices *Origine France
Lundi 18 janvier	Mardi 19 janvier	Jeudi 21 janvier	Vendredi 22 janvier
Carottes rapées CM Purée pdt + potimaron*BIO Saucisses Yaourt Pate de fruit	Tourte épinard chévre saumon brocolis/choux fleurs fruit	Anniversaire Brigitte Salade poulet frites gateau Brigitte + crème anglais	V <u>Taboulé</u> <u>nuggests vegetarien</u> <u>gratin de courgette</u> <u>yaourt</u> <u>fruit</u>
Lundi 25 janvier	Mardi 26 janvier	Jeudi 28 janvier	Vendredi 29 janvier
Salade verte croziflette tarte aux myrtilles	Pizza steak haché de veau* haricots verts fromage BIO pomme *origine UE	V Salade mais/avocats chili sin carne ananas chantilly	Feuilleté fromage poisson bordelaise épinard fruit
Lundi 01 fevrier	Mardi 02 fevrier	Jeudi 04 fevrier	Vendredi 05 fevrier
Salade nicoise potatoes burger* yaourt a boire prunaux *origine france	V Coleslaw gratin de butternut mozzarella fromage BIO crepe au nuttela	Salade de mache sot l'y laisse dinde rissotto pana cota fruits rouges	MENU HARRY POTTER
Lundi 22 fevrier	Mardi 23 fevrier	Jeudi 25 fevrier	Vendredi 26 fevrier
MENU SPORT	Salade de choux blanquette de veau* purée de celeri gateau de semoule *origine france	Poiraux vinaigrette pané de colin gratin dauphinois fromage	Charcuterie + salade verte tortillas au legumes fromage blanc

Le restaurant scolaire se réserve le droit de modifier les menus sans préavis en fonction des disponibilités des produits.

Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, epeautre, kamut) Crustacés, Oeufs, Célerie, Moutarde, Gaines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Poissons, Arachides Soja, Lait, Fruits à coques, Lupins, Mollusques,

En cas de besoin : 03 85 37 11 09 restaurant scolaire

email : restaurantscolairecreches@orange.fr

06-30-90-35-71 (Mme FORTUNE Joan)

CM : producteurs locaux

***** : produits bio

V : menu végétarien