

MENUS SCOLAIRE

du lundi 6 janvier au vendredi 31 janvier 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du lundi 6 au vendredi 10 janvier 2025	<p>CÉLERI RÉMOULADE</p> <p>BOULETTES BOEUF SAUCE TOMATE</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>CANCOILLOTE IGP A L'AIL</p> <p>CRÈME DESSERT VANILLE</p>	<p>SALADE ICEBERG & VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE</p> <p>ROTI DE PORC LR SAUCE DIABLE</p> <p>COQUILLETES BIO</p> <p>EMMENTAL BIO RAPÉ</p> <p>CLÉMENTINE</p>	<p>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE AU XÉRES</p> <p>COLIN MSC SAUCE OSEILLE</p> <p>RIZ BIO PILAF</p> <p>YAOURT NATURE</p> <p>KIWI BIO</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>CAROTTES RAPÉES BIO VINAIGRETTE</p> <p>OEUFS DURS BÉCHAMEL</p> <p>ÉPINARDS À LA CRÈME</p> <p>SUISSE SUCRÉ</p> <p>GALETTE DES ROIS</p>	<p>PÂTÉ DE CAMPAGNE LR & CORNICHONS</p> <p>SAUTÉ DE DINDE FR SAUCE CHAMPIGNONS</p> <p>HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS</p> <p>SAINT PAULIN</p> <p>COMPOTE FRAICHE POMME BIO POIRE</p>
du lundi 13 au vendredi 17 janvier 2025	<p>MENU VÉGÉTARIEN BAS CARBONE</p> <p>ENDIVES & VINAIGRETTE</p> <p>GRATIN DE POMMES DE TERRE AU POTIRON ET FROMAGE À RACLETTE</p> <p>POINTE DE BRIE PATURAGES COMTOIS</p> <p>POMME BIO</p>	<p>TABOULÉ BIO A LA MENTHE</p> <p>POISSON BLANC MSC THYM & CITRON</p> <p>BROCOLIS BÉCHAMEL</p> <p>PETIT MOULÉ NATURE</p> <p>ORANGE BIO</p>	<p>POTAGE DE LÉGUMES</p> <p>AIGUILLETES DE POULET FR SAUCE CURCUMA</p> <p>CAROTTES CE2</p> <p>CAMEMBERT BIO</p> <p>ÉCLAIR AU CHOCOLAT</p>	<p>CHOU ROUGE RAPÉ VINAIGRETTE MOUTARDE A L'ANCIENNE</p> <p>JAMBON BLANC LR</p> <p>COQUILLETES BIO</p> <p>EDAM BIO</p> <p>FLAN NAPPÉ CAMEL</p>	<p>TARTE AU COMTÉ IGP</p> <p>PAUPIETTES DE VEAU FR SAUCE MOUTARDE</p> <p>NAVETS PERSILLÉS & POMMES DE TERRE</p> <p>YAOURT SUCRÉ RÉGIONAL</p> <p>BANANE BIO</p>
du lundi 20 au vendredi 24 janvier 2025	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>SALADE VERTE & VINAIGRETTE BALSAMIQUE</p> <p>DAHL DE LENTILLES BIO</p> <p>PENNE BIO</p> <p>PONT L'ÉVÊQUE AOP</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE, MAIS & VINAIGRETTE PERSILLÉE</p> <p>STEAK HACHÉ VBF À LA FONDUE D'OIGNONS</p> <p>PETITS POIS</p> <p>ST MORET BIO</p> <p>CLÉMENTINE</p>	<p>ENDIVES VINAIGRETTE AU MIEL</p> <p>SAUTÉ DE PORC RÉGIONAL SAUCE PAPRIKA</p> <p>BOULGHOUR BIO PILAF</p> <p>CANTAL AOP</p> <p>POIRE</p>	<p>SAUCISSON A L'AIL & CORNICHONS</p> <p>FILET DE COLIN MSC SAUCE DIEPPOISE</p> <p>HARICOTS BEURRE PERSILLÉS</p> <p>FROMAGE BLANC SUCRÉ</p> <p>DONUTS</p>	<p>ON PASSE À L'ORANGE</p> <p>CAROTTES RAPÉES BIO VINAIGRETTE À L'ORANGE</p> <p>ÉMINCÉ DE POULET SAUCE TANDOORI</p> <p>PURÉE DE POMMES DE TERRE & POTIRON</p> <p>MIMOLETTE</p> <p>ORANGE BIO</p>
du lundi 27 au vendredi 31 janvier 2025	<p>BETTERAVES BIO & VINAIGRETTE</p> <p>GRATIN AUX ALLUMETTES DE PORC FAÇON TARTIFLETTE</p> <p>COULOMMIERS</p> <p>YAOURT AROME RÉGIONAL</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>CÉLERI RAPÉ VINAIGRETTE AUX FINES HERBES</p> <p>QUENELLE NATURE SAUCE AUREOLE</p> <p>RIZ BIO PILAF</p> <p>CANCOILLOTE IGP</p> <p>KIWI BIO</p>	<p>BROCOLIS VINAIGRETTE</p> <p>BOLOGNAISE DE BOEUF VBF</p> <p>SPAGHETTI BIO</p> <p>TOMME NOIRE IGP</p> <p>LIÉGEOIS CHOCOLAT</p>	<p>CRÊPE AU FROMAGE</p> <p>RÔTI DE DINDE SAUCE AUX OLIVES</p> <p>HARICOTS VERTS BIO AUX OIGNONS</p> <p>GOUDA BIO</p> <p>POMME BIO</p>	<p>SALADE ICEBERG & VINAIGRETTE</p> <p>POISSON PANÉ 100 % FILET MSC & CITRON</p> <p>CHOU FLEUR BÉCHAMEL</p> <p>FROMAGE BLANC SUCRÉ</p> <p>COMPOTE POMME BIO CASSIS</p>
	Dessert cuisiné par nos chefs	Produit Labelisé	Produit BIO	Produit régional	Pêche durable