

GRILLE DES MENUS – RESTAURANTS SCOLAIRES

Du 3 au 28 janvier 2022

DATES	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
du 3/1 au 7/1	Macédoine de légumes/ thon sauce aurore Steak haché/ketchup  Tortis BIO Eclair au chocolat	Tarte au fromage Filet de poisson Haricots verts  Compote de fruits BIO Pain BIO fermier		 Potage de légumes BIO Rôti de bœuf sauce au poivre  Pommes de terre sautées BIO Galette à la frangipane	Salade marocaine Sauté végétal à l'italienne Petits pois/carottes Poire
du 10/1 au 14/1	Potage tomate/vermicelle Sauté de porc  Blé BIO/Carottes BIO Camembert BIO Fromage blanc fruité	Salade toscane Paupiette de veau sauce forestière  Lentilles BIO Gâteau au chocolat		Salade au gruyère de Carrouges Filet de colin sauce dieppoise  Pommes de terre vapeur BIO Yaourt BIO à la fraise de la Ferme de la trébisière	Crumble végétal  Riz BIO Banane
du 17/1 au 21/1	Rillettes/cornichons Steak haché de veau Potatoes Brie Liégeois au chocolat	Salade composée aux céréales Hachis parmentier flexitarien  Compote de fruits BIO Pain BIO fermier		Rillettes de sardines Sauté de dinde Petits pois Gâteau de semoule	 Potage de légumes BIO Œuf dur sauce aurore Gratin de chou-fleur/ pommes de terre Fromage fondu Tarte aux pommes
du 24/1 au 28/1	Feuilleté au fromage Escalope de dinde sauce normande  Riz BIO/épinards Flan vanille nappé caramel BIO	Salade aux deux fromages Bœuf bourguignon Coquillettes BIO  Tome fermière BIO de la Ferme du Brule Cocktail de fruits		 Potage de légumes BIO Poulet rôti  Lentilles BIO Gouda Crème dessert chocolat de la ferme de la Noë	Duo de haricots Brandade de poisson Emmental Far aux pruneaux

REMARQUE : Le plan alimentaire peut être modifié compte tenu des impératifs de livraison



Agriculture biologique
(sous réserve d'approvisionnement)