

MENU RESTAURANT SCOLAIRE

Du 1 au 12 janvier

Bonne année 2024

Lundi 1 janvier



Mardi 2 janvier

Quiche lorraine ou croque monsieur
Boule de viande sce tomate gnocchis
Fromage
Compote



Mercredi 3 janvier

Salade coleslaw
Poisson petits pois carottes
Yaourt nature sucré



Jeudi 4 janvier

Betteraves
Pâtes au fromage et salade verte
Cocktail de fruits



Vendredi 5 janvier

Potage tomate vermicelle
Steak haché purée carotte
Crème de fromage
Galette des Rois



Lundi 8 janvier

Céleri rémoulade
Cordon bleu lentilles
Gouda
Galette des Rois



Mardi 9 janvier

Courgettes râpées
Tartiflette et salade verte
Crème au chocolat



Mercredi 10 janvier

Piémontaise
Poisson brocolis
Camembert
Fruit de saison



Jeudi 11 janvier

Macédoine
Bœuf flamand purée p-de-terre
Suisses



Vendredi 12 janvier

Velouté de carottes au cumin
Boulettes veggie sce tomate
Tagliatelles
Pomme cuite au nutella



*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés
(en fonction des arrivages, de problème
d'approvisionnement, ou autre imprévu).*



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Menu Végétarien



Produit Label Rouge



Produit Douceur Angevine



Produits Locaux

Les fruits sont sélectionnés en fonction de la saison



MENU RESTAURANT SCOLAIRE

Du 15 au 31 janvier



Lundi 15 janvier



Potage tomate vermicelle
Nems veggie duo de courgettes
Crème anglaise avec biscuit



Mardi 16 janvier



Crêpe au fromage
Poulet basquaise—Riz
Crème de fromage
Fruit de saison*



Mercredi 17 janvier

Surimi mayonnaise
Chipolata - Flageolets
Yaourt aromatisé

Jeudi 18 janvier

Salade de perles océanes
Steak haché frites
Mousse au chocolat au lait



Vendredi 19 janvier

Velouté de courgettes à la crème de fromage
Poisson pané—Epinards béchamel
Fruit de saison*



Lundi 22 janvier

Pizza
Poisson—printanière de légumes
Mimolette
Fruit de saison*



Mardi 23 janvier

Potage aux bolets
Pâtes carbonara et salade
Panna cotta au coulis de fruits jaunes

Mercredi 24 janvier



Salade de riz composée
Boule de bœuf—Haricots plats
Saint Paulin
Fruit de saison*

Jeudi 25 janvier



Blé aux légumes
Œuf dur béchamel - chou fleur gratiné
Flan nappé au caramel



Vendredi 26 janvier

Mortadelle
Blanquette de dinde*
Farfalles
Fromage blanc* avec coulis



Lundi 29 janvier



Potage de légumes
Hachis parmentier* et salade*
Crème de fromage
Fruit de saison*

Mardi 30 janvier



Betteraves p-de-terre
Joue de porc—Haricots beurre
Mimolette / Fruit de saison*

Mercredi 31 janvier



Haricots verts maïs
Poulet* rôti— purée* de potiron
Crème à la vanille

Bonne année 2024

**Ces menus sont susceptibles d'être modifiés
(en fonction des arrivages, de problème
d'approvisionnement, ou autre imprévu).**



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Menu Végétarien



Produit Label Rouge



Produit Douceur Angevine



Produits Locaux

Les fruits sont sélectionnés en fonction de la saison

