



JANVIER Semaine 2

Toute l'équipe de la Restauration Scolaire vous souhaite un belle année 2024 !

Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12 - végétarien
Velouté de légumes d'hiver 	Carottes râpées et emmental 	Betteraves cuites et pommes fruit 	Salade de mâche, croutons, maïs et surimi	Céleri rémoulade et œufs durs  
Emincé de bœuf poivrons Pommes de terre noisettes 	Poisson crème d'artichauts Riz pilaf 	Porc au caramel sésame Tagliatelles 	Poulet mariné thym et citron Lasagne d'épinards  	Couscous de légumes et fruits secs  
Cantal Clémentine 	Clafoutis cerises	Pâtisserie	Emmental Banane 	Crêpe au sucre Compote de pommes  



Local



Agriculture Biologique



Végétarien

La mairie se réserve le droit de modifier la composition des menus en cas de problème d'approvisionnement. Sont privilégiés : les denrées issues des circuits courts et des circuits de proximité, les poissons issus de la pêche durable (Label MSC). Toutes les viandes sont d'origine Française.



JANVIER Semaine 3

Lundi 15	Mardi 16 - végétarien	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Crêpe au fromage et salade verte	Potage de carottes au curry et emmental râpé  	Croque monsieur au jambon et cheddar	Taboulé aux gésiers, carottes et feta 	Rillettes de sardines toast et salade verte
Sauté de bœuf tomate  Lentilles vertes	Omelette au fromage  Haricots verts	Poisson sauce béarnaise Gratin de brocolis 	Filet de poulet  Petits pois	Jambon fumé  Boulgour et petits légumes 
Yaourt fermier   à la vanille	Ananas 	Banane chantilly 	Crème chocolat	Bûche du pilat Salade de fruits 



Local

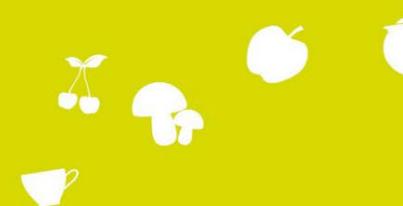


Agriculture Biologique



Végétarien

La mairie se réserve le droit de modifier la composition des menus en cas de problème d'approvisionnement. Sont privilégiés : les denrées issues des circuits courts et des circuits de proximité, les poissons issus de la pêche durable (Label MSC). Toutes les viandes sont d'origine Française.



Janvier Semaine 4

Lundi 22	Mardi 23 - végétarien	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Carottes râpées et dés de gouda et cheddar 	Bouillon de légumes aux vermicelles  	Mousseline de volaille aux figues 	Terrine de poisson	Pamplemousse 
Poisson meunière Légumes provençales	Penne bolognaise de lentilles 	Blanquette de veau Riz 3 couleurs 	Steak haché Frites 	Croziflette fromage et lardons Salade verte
Compote de pommes et fraises 	Tomme des Pyrénées Kiwi  	Comté Donuts	Fromage blanc sucré 	Galette des rois



Local

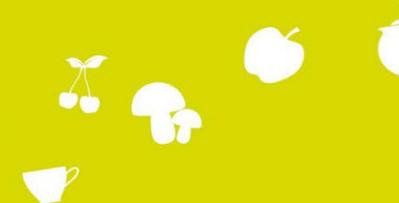


Agriculture Biologique



Végétariens

La mairie se réserve le droit de modifier la composition des menus en cas de problème d'approvisionnement. Sont privilégiés : les denrées issues des circuits courts et des circuits de proximité, les poissons issus de la pêche durable (Label MSC). Toutes les viandes sont d'origine Française.



JANVIER Semaine 5

Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 31	Jeudi 1 - végétarien	Vendredi 2
Mâche dés de fromage, maïs et crouton	Betteraves cuites à la ciboulette 	Céleris rémoulade 	Salade de riz, aneth et radis noir 	Velouté de chou et carottes 
Sauté de dinde  moutarde Petits pois carottes	Poisson sauce hollandaise Blés oignons 	Sauté de poulet  Pommes de terre grenaille	   Œufs béchamel Epinards 	 Rôti de porc Tortilles
Semoule au lait	Saint-Nectaire Banane 	Crème vanille	   Yaourt fermier	Brie Poire 



Local



Agriculture Biologique



Végétarien

La mairie se réserve le droit de modifier la composition des menus en cas de problème d'approvisionnement. Sont privilégiés : les denrées issues des circuits courts et des circuits de proximité, les poissons issus de la pêche durable (Label MSC). Toutes les viandes sont d'origine Française.