


















Restauration scolaire



Semaine du Lundi 13 janvier au Vendredi 17 janvier 2025

S03	DEJEUNER
<p>Lundi 13-01-2025</p>	<p>SALADE DE PATES MULTICOLORES AUX LEGUMES</p> <p>POISSON SAUCE CREME CITRONNEE </p> <p>EPINARDS BRANCHES EN BECHAMEL</p> <p> GOUDA BIO </p> <p>FRUIT DE SAISON </p>
<p>Mardi 14-01-2025</p>	<p>SALADE ALSACIENNE </p> <p> SPAGUETTI BOLOGNAISE </p> <p>SANS VIANDE / POISSON EN SAUCE ET SPAGHETTI AU BEURRE</p> <p> YAOURT VANILLE BIO </p> <p>FRUIT DE SAISON </p>
<p>Jeudi 16-01-2025</p> 	<p>SALADE SOMBRERO MAYONNAISE</p> <p>BOULETTE VEGETARIENNE</p> <p>PETITS POIS A LA FRANCAISE</p> <p> COMTE AOP </p> <p>COMPOTE POMME BIO </p>
<p>Vendredi 17-01-2025</p>	<p>VELOUTE DE POTIRON </p> <p>NUGGETS DE POULET</p> <p>SANS VIANDE / POISSON PANE </p> <p>POMMES CROUSTINES</p> <p>FROMAGE BLANC AU FRUITS</p> <p>TARTE MYRTILLES </p>

EN VERT = Recette préparée et réalisée sur place.



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas d'approvisionnement.