
























Restauration scolaire



Semaine du Lundi 20 janvier au vendredi 24 janvier 2025

S4	DEJEUNER
<p>Lundi 20/01/2025</p>	<p>TERRINE DE LEGUMES</p> <p>CERVELAS BRIOCHE </p> <p>SANS VIANDE/ RAVIOLIS RICOTTA</p> <p> SALADE VERTE </p> <p>EDAM BIO </p> <p>CREME DESSERT VANILLE BIO </p>
<p>Mardi 21-01-2025</p> <p></p>	<p> HARICOTS VERTS VINAIGRETTE</p> <p>ŒUF BROUILLE </p> <p>POELEE ESPAGNA</p> <p>TOMME DE SAVOIE IGP </p> <p>BANANE  </p>
<p>Jeudi 23-01-2025</p>	<p> CAROTTE RAPEE VINAIGRETTE AUX AGRUMES </p> <p>POISSON COULIS DE POIVRONS </p> <p>HARICOT PLATS ESPAGNOL</p> <p> YAOURT NATURE</p> <p>SALADE DE FRUITS </p>
<p>Vendredi 24-01-2025</p>	<p> VELOUTE DE POTIMARON BIO </p> <p> COUSCOUS POULET </p> <p>SANS VIANDE /ROULE AU FROMAGE</p> <p>SEMOULE COUSCOUS BIO </p> <p>CAMEMBERT</p> <p> ANANAS FRAIS </p>



EN VERT = Recette préparée et réalisée sur place.



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