























Restauration scolaire



Semaine du Lundi 27 janvier au vendredi 31 janvier 2025

S5	DEJEUNER
<p>Lundi 27-01-2025</p>	<p>MACEDOINE MAYONNAISE</p> <p>LONGE DE PORC </p> <p>SANS VIANDE / POISSON EN SAUCE </p> <p>POMME DE TERRE PERSILLEE</p> <p>COMTE AOP </p> <p>COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP </p>
<p>Mardi 28-01-2025 NOUVEL ANS CHINOIS</p>  	<p>NEMS AUX LEGUMES</p> <p>BŒUF AUX POIVRONS</p> <p>SANS VIANDE / ŒUF FLORENTINE</p> <p>NOUILLES AUX LEGUMES</p> <p>FROMAGE BLANC BIO COULIS FRUITS EXOTIQUE </p> <p>TARTE NOIX DE COCO </p>
<p>Jeudi 30-01-2025</p> 	<p>SALADE ICEBERG  </p> <p>TARTE CHEVRE TOMATE ET BASILIC</p> <p>CAROTTES SAUTEES FRAICHES  </p> <p>CAMEMBERT BIO </p> <p>CLEMENTINE  </p>
<p>Vendredi 31-01-2025</p>	<p>VELOUTE D'AUTOMNE AU LAIT BIO  </p> <p>FILET DE POISSON SCE NORMANDE </p> <p>GRATIN DE POIREAUX </p> <p>FROMAGE BLANC FAISSELLE BIO </p> <p>COMPOTE DE POMME BIO </p>



EN VERT = Recette préparée et réalisée sur place.



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