

# RESTAURATION SCOLAIRE

- Semaine du 13 au 17 janvier 2025 -



Sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages

**lundi**

Iceberg vinaigrette

Tajine d'agneau  
aux abricots

Semoule

Yaourt nature\*

**mardi**

Potage Choisy\*   
Lentilles vinaigrette

Rôti de dinde   
sauce aixoise

Carottes

Comté\*

Pomme\*

\*pomme de terre, laitue, crème

**mercredi**

Chou rouge vinaigrette

Sauté de poulet   
sauce basquaise

Purée de pois cassés

Chanteneige

Pêches au sirop

Goûter : pain aux céréales ,  
chocolat et lait

**jeudi**

Lentilles vinaigrette  
Potage Choisy\*

Poisson   
sauce dieppoise

Petits pois

Pont l'évêque\*

Clémentine

**vendredi**

Salade Chiara\*

Bolognaise   
végétarienne à  
l'égréné de pois

Pennes semi-  
complètes

Crème dessert vanille

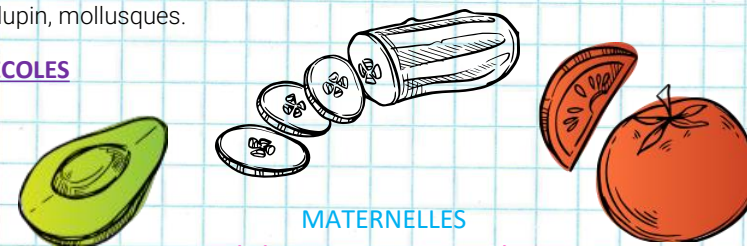
\*champignon, mâche, parmesan

Conformément au règlement européen n°1169/2011, nous vous informons que nos plats et préparations sont susceptibles de contenir l'ensemble des allergènes à déclaration obligatoire : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

CUISINÉ SUR PLACE AGRICULTURE BIOLOGIQUE MENU VÉGÉTARIEN \* AIDE UE À DESTINATION DES ÉCOLES

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE (AOP) BLEU BLANC CŒUR

PRODUIT ISSU DE LA PÊCHE DURABLE LABEL ROUGE COMMERCE ÉQUITABLE



MATERNELLES  
ÉLÉMENTAIRES ET COLLÈGE