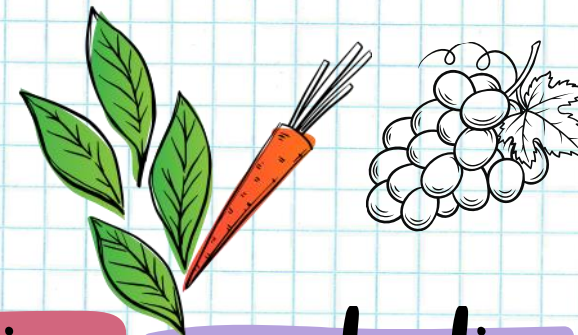


RESTAURATION SCOLAIRE



- Semaine du 6 au 10 janvier 2025 -




Sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages

lundi

Chou blanc
vinaigrette

Chili végétarien 
à l'égréné de pois 

Riz 


Fromage blanc* 

mardi

Potage savoyard* 

Taboulé

Poisson 


sauce Dugléré 

Pommes de terre 

Petit suisse
aromatisé

*pomme de terre, marron,
clou de girofle, muscade, céleri

mercredi

Salade Caliméro* 

Sauté de dinde 

sauce hongroise 

Épinards  béchamel 

Gouda

Clémentine

*Goûter : brioche et compote
pomme*

*blé, concombre, maïs, emmental,
mimolette, mayonnaise

jeudi

Taboulé

Potage savoyard* 

Carbonade  
flamande 

Brocolis 

Mini Babybel

Banane* 

vendredi

Endives vinaigrette

Omelette 

Ratatouille

Saint Nectaire* 

Galette des rois

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



PRODUIT ISSU DE LA PÊCHE DURABLE



VIANDE BOVINE FRANÇAISE



APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE (AOP)



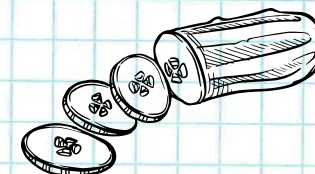
BLEU BLANC CŒUR



LABEL ROUGE



RACE À VIANDE



MATERNELLES
ÉLÉMENTAIRES ET COLLÈGE

