



2022

MENUS SCOLAIRES JANVIER

2022

LUNDI 03	MARDI 04		JEUDI 06	VENDREDI 07
Macédoine Lasagne  Produit laitier 3  Compote	Radis beurre Rôti de veau au jus Petits pois Produit laitier 2 Fruit de saison 			Carottes râpées  Gratin de pommes de terre au camembert Fruit de saison  Brioche des rois
LUNDI 10	MARDI 11		JEUDI 13	VENDREDI 14
Œuf mimosa Beignets de fromage Epinards sautés Produit laitier 3 Fruit de saison 	Salade verte aux fromages Daube  Pâtes Produit laitier 1 Compote 			Salade d'endives Sauté de porc à la moutarde* Carottes vichy  Produit laitier 2 Fondant au chocolat
LUNDI 17	MARDI 18		JEUDI 20	VENDREDI 21
Charcuterie* Pilons de poulet Brocolis sautés Produit laitier 1 Fruit au sirop	Duo avocat thon  Blanquette de veau  Riz pilaf Produit laitier 2 Fruit de saison 			Chou rouge en salade  Parmentier de soja à la butternut  Produit laitier 3  Liégeois au caramel
LUNDI 24	MARDI 25		JEUDI 27	VENDREDI 28
Salade de betteraves Pâtes à la carbonara* Produit laitier 1 Fruit de saison 	Salade d'endives Cordon bleu Panais au miel Produit laitier 3  Fougasse			Salade de pommes de terre** Quenelles de légumes  Haricots verts sautés Produit laitier 2 Mousse au chocolat



Aucune composante autre que celles prévues dans le menu ne sera servi aux rationnaires quelle qu'en soit la raison.

La commune se réserve le droit de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

** peut contenir du porc * viande de porc

Produit laitier 1 : produit contenant + de 150 mg de calcium - Produit laitier 2 : produit contenant 100 à 150 mg de calcium - Produit laitier 3 : produit contenant - de 100 mg de calcium

Conformément au décret du 17 décembre 2002, l'origine de la viande bovine est affichée sur les menus



Pain BIO



Viande de bœuf française



Produit issus de
l'agriculture biologique



Appellation d'origine
protégée/contrôlée (AOP/AOC)



Pêche durable

