

CANTINE SCOLAIRE

_--
SEMAINE DU 6 JANVIER
AU 10 JANVIER
_--

	produit local	fait maison	lait	gluten	œuf	poisson	sulfites	fruits à	coques	crustacés	mollusques	soja	céleri	arachide	moutarde	sésame	lupin
--	---------------	-------------	------	--------	-----	---------	----------	----------	--------	-----------	------------	------	--------	----------	----------	--------	-------

LUNDI	Choux-fleur vinaigrette Pizza reine végétarienne 0 Fromage Clémentine	                       
MARDI	Radis au beurre steak haché de bœuf limousin Coquillettes Emmental Compote	                  
MERCREDI	soufflée au fromage Emincé de dinde à la tomate Carottes ail et persil Camembert Banane GALETTE DES ROIS ALSH	                            <img alt="Logo: Bleu et jaune" data-bbox="488 5055

CANTINE SCOLAIRE

		SEMAINE DU 12 AU 16 JANVIER																				
							produit local	fait maison	lait	gluten	œuf	poisson	sulfites	fruits à coquilles	crustacés	mollusques	soja	céleri	arachide	moutarde	sésame	lupin
LUNDI		Tartines de houmous Risotto aux poireaux et maïs Saint nectaire Orange																				
MARDI		Carottes râpées Sauté de veau marengo Petits pois Faisvette Pomme au four																				
MERCREDI		Salade de lentilles Saucisses Salsifis et sauce moutarde Cantal Clémentine																				
JEUDI		PAIN ET CHOCOLAT																				
VENDREDI		Salade verte comté emmental Poulet mariné duo de céréale Poire chocolat et chantilly																				
		Avocat thon mayonnaise Raviolies au saumon et sauce citron Choux de Bruxelles Fromage blanc 0																				

Qualité des viandes servies : Bœuf de race limousine, né, élevé et abattu en France, veau de moins de 6 mois et demi, né, élevé et abattu en France, porc qualité label, poulet qualité label.

Ces informations ne sont pas contractuelles.

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement.

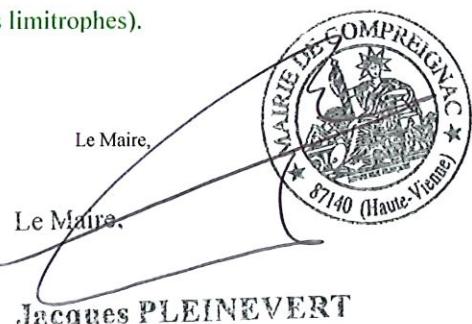
allergènes majeurs.

produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes).

plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts).

Le pain servi aux repas contient du gluten.

Validé par Mme GRANET Diététicienne



CANTINE SCOLAIRE

**SEMAINE DU 19 JANVIER
AU 23 JANVIER**

--*

produit local	fait maison	lait	gluten	œuf	poisson	sulfites	fruits à coques	crustacés	mollusques	soja	céleri	arachide	moutarde	sésame	lupin
---------------	-------------	------	--------	-----	---------	----------	-----------------	-----------	------------	------	--------	----------	----------	--------	-------

LUNDI	Potage Omelette Salade verte Yaourt nature sucré Pomme														
MARDI	Choux fleur cru sauce boursin Lasagnes épinards et dinde 0 Kiwi jaune														
MERCREDI	Macédoine de légumes Steak haché de bœuf Purée de patate douce Brie Clémentine FROMAGE BLANC COULIS														
JEUDI	Salade de chèvre chaud Petit salé Lentilles 0 Tarte aux pommes et kiwi														
VENDREDI	Salade de pomme de terre Filet de cabillaud beurre blanc Brocolis Fromage blanc sucré Poire chocolat														

Qualité des viandes servies : Bœuf de race limousine, né, élevé et abattu en France,
veau de moins de 6 mois et demi, né, élevé et abattu en France,
porc qualité label, poulet qualité label.

Ces informations ne sont pas contractuelles.

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement.

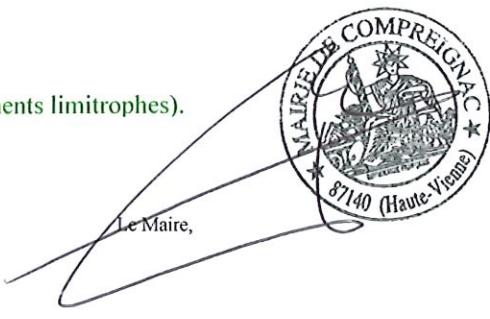
allergènes majeurs.

produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes).

plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts).

Le pain servi aux repas contient du gluten.

Validé par Mme GRANET Diététicienne



les repas PLEINEVERT

CANTINE SCOLAIRE

--*

SEMAINE DU
AU 26 JANVIER
30 JANVIER

--*

		produit local	fait maison	lait	gluten	œuf	poisson	sulfites	fruits à coques	mollusques	soja	céleri	arachide	moutarde	sésame	lupin
LUNDI	Poireaux vinaigrette Rougaille végétarien Riz Comté Pomme															
MARDI	Tresse au fromage Sauté de veau catalan Carottes sautées Yaourt nature brownies maison															
MERCREDI	Radis au beurre Pâtes carbonara au jambon 0 Compote															
JEUDI	Velouté au brocoli Haut de cuisse de poulet Poêlée topinambour et PDT Fromage Poire															
VENDREDI	Betteraves rouges Fish and chips Petits suisse Kiwi															

Qualité des viandes servies : Bœuf de race limousine, né, élevé et abattu en France,
veau de moins de 6 mois et demi, né, élevé et abattu en France,
porc qualité label, poulet qualité label.

Ces informations ne sont pas contractuelles.

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement.

allergènes majeurs.

produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes).
 plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts).

Le pain servi aux repas contient du gluten.

Validé par Mme GRANET Diététicienne



Le Maire,



Le Maire,

Jacques PLEINÉVERT