



Menu scolaire du 31 Décembre au 25 Janvier 2019

Lundi 31 Décembre	Mardi 01 janvier	Mercredi 02 Janvier	Jeudi 03 Janvier	Vendredi 04 Janvier
Macédoine Mayo Palette de Porc Lentilles Beaufort Fruit de saison	FERIÉ	Salade de Perles Mijoté de Veau Courgettes Yaourt Sucré Poire	Farandole de chou Caquelon d'agneau Duo de Haricots Camembert Salade de fruits	Pâté de Campagne Pilon de Poulet Brocoli Persillade Gouda Yaourt aromatisé
Lundi 07 Janvier	Mardi 08 Janvier	Mercredi 09 Janvier	Jeudi 10 Janvier	Vendredi 11 Janvier
Concombre Filet de Colin Riz Pilaf Reblochon Ananas au Sirop	Salade aux Lardons Egrené de Bœuf Pâte à Lasagnes Rondelet Galette des rois	Taboulé Poulet Grillé Epinards Gratinés Brie Banane	Tomates Mozzarella Dos Cabillaud Blé Crème Vanille	Rosette Roti de Veau Duo de Carottes Emmental Clémentines
Lundi 14 Janvier	Mardi 15 Janvier	Mercredi 16 Janvier	Jeudi 17 Janvier	Vendredi 18 Janvier
Carottes Râpées Bœuf Mironton Boulgour Morbier Mousse chocolat	Rillettes Dés de Saumon Brocolis Tartare Fruit de Saison	Radis Beurre Emincé de Poulet Purée Munster Tarte aux Pommes	Salade de Riz Cordon Bleu Haricots au Beurre Velouté Orange	Choux Vinaigrette Porc aux Olives Salsifis/Carottes St Nectaire Pomme
Lundi 21 Janvier	Mardi 22 Janvier	Mercredi 23 Janvier	Jeudi 24 Janvier	Vendredi 25 Janvier
Pomelo Merlu au curry Riz Comté Fruit de Saison	Betteraves râpées Haut de cuisse de poulet Choux Fleur Yaourt Nature Kiwi	Coleslaw Veau au Jus Pomme de Terre Camembert Madeleine	Salade Composée Poulet Pané Jardinière de Légumes Gaufre	Chorizo Doux Colin Meunière Petits Pois Fromage Blanc Poire

La Restauration Municipale se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

Les plats proposés dans les repas sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfite, lupin et mollusques.

La Restauration Municipale se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

Les plats proposés dans les repas sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, Céleri, moutarde, graines de sésame, sulfite, lupin et mollusques.