

# Restauration scolaire

## MENUS

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine 3</b> <b>Du 17 au 21</b> <b>Janvier 2022</b>	Potage de légumes et vermicelles Blanquette de veau <b>Œuf sauce crème</b> Petits pois carottes Tomme grise Fruit	<b>Menu végétarien :</b> Endives pommes et emmental Galette de soja sauce tomate Pommes vapeur Fromage frais fruit Poire au sirop	Salade mélangée et dés de mimolette Rôti de porc à la moutarde <b>Émincé végétarien sauce moutarde</b> Gnocchi <b>Yaourt nature sucré</b> Assortiment de desserts	Feuilleté chèvre miel Pavé de saumon sauce espagnole Trio de légumes Bûche du Pilat Fruit
<b>Semaine 4</b> <b>Du 24 au 28</b> <b>Janvier 2022</b>	Salade coleslaw Dos de colin sauce au curry Pommes sautées <b>Chanteneige Bio</b> Pêche sirop	<b>Menu végétarien :</b> Potage de légumes d'hiver <b>Omelette Bio</b> Penne au pesto <b>Petit suisse aux fruits Bio</b> Fruit	Salade californienne Poisson meunière citron <b>Gratin de courgettes Bio</b> <b>Babybel Bio</b> Fruit	Salade Antillaise Carbonade de bœuf <b>Carbonade d'émincé végétarien</b> <b>Brocolis Bio</b> Fromage blanc

\*Plats proposés en alternative à la viande    \*\*Plats préparés à base de produits bio

**Les menus annoncés sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction des approvisionnements, les fournisseurs pouvant être confrontés à des ruptures de stock suite au confinement et en raison d'une reprise ralentie de l'activité.**

Le Service de la Restauration scolaire ne peut pas garantir l'absence de traces d'allergènes dans les plats servis aux enfants car certains produits entrant dans leur composition sont susceptibles d'en contenir.