

Menu Semaine du : 19 au 23 janvier

LUNDI

fêtons les Marius

CÉLERI RÉMOULADE

BETTERAVES ROUGES
VINAIGRETTE

MARDI

fêtons les Sébastien

POTAGE CRÉCY

SALADE VERTE
FROMAGÈRE

MERCREDI

fêtons les Agnès

CAROTTES LOCALES
RAPEES A LA CREME



SARDINES À LA TOMATE

JEUDI

fêtons les Vincent

SALAD'BAR

VENDREDI

fêtons les Alphonse

MERGUEZ

[QUENELLES](#)

ESCALOPE DE DINDE AUX
POMMES

SAUTÉ DE BŒUF
BOURGUIGNON

[SANDWICH](#)

POISSON MSC SAUCE
PROVENÇALE



[PAVE DE POISSON A LA BORDELAISE](#)

FILET DE LIEU MSC SAUCE
AURORE



BOULETTES THAÏ



RATATOUILLE HIVERNALE
(CAROTTES/NAVETS/COUR
GE/OIGNONS)

[PUREE DE CAROTTES](#)
[PUREE DE BROCOLIS](#)

PETITS POIS

POÊLÉE DE LÉGUMES
(CHOU
VERT/CAROTTES/NAVETS)

[CHIPS](#)

SEMOULE

[SAUCE HOLLANDAISE](#)

RIZ

GRATIN DAUPHINOIS
(POMMES DE TERRE LOCALES)



FLAN NAPPÉ CARAMEL

SALADE DE FRUITS FRAIS

YAOURT LOCAL



CAKE VANILLE DU CHEF

[SALADE DE FRUITS
COMPOTE](#)

ASSORTIMENT DE FRUITS
DE SAISON

LIÉGEOIS CHOCOLAT

ASSORTIMENT DE FRUITS
DE SAISON

FROMAGE BLANC COULIS
FRUITS ROUGES

[BROWNIES](#)

[* Production élèves](#)

Produit local



Pêche durable



Repas végétarien

