

# MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
02-janv.	03-janv.	04-janv.	05-janv.	06-janv.
	Salade de pâte	Carottes râpées	Feuilleté hot dog	Cœur de palmier en salade
Bonne Année	Sauté de volaille	Tartiflette	Cordon bleu	Filet de hoki
2023	Haricots verts	Salade verte	Petits pois	Riz
	Crème vanille ou chocolat	Fromage	Fromage	Fromage
		Compote	Fruit	Liégeois
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
09-janv.	10-janv.	11-janv.	12-janv.	13-janv.
Endives au thon	Maïs et œuf	Charcuterie	Salade composée	Potage
Burger de veau (UE)	Quiche de légumes	Gratin de poisson	Couscous merguez	Rôti de porc
Choux fleur bécham	Salade mesclun	Patate douce	Semoule	Côtes de blettes
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage blanc
Galette de l'Epiphanie	Crumble au pomme	Fruit	Tartelette aux fruits	Biscuit
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
16-janv.	17-janv.	18-janv.	19-janv.	20-janv.
Carottes râpées	Jambon macédoine	Potage	Endives et cervelas	Lentilles vinaigrette
Bœuf en sauce(vbf23)	Tartiflette savoyarde	Escaloppe de Volaille	Fondu Creusois	Poisson de la criée
Pâtes	Salade	Choux de Bruxelles	Frites	Gratin de citrouille
Fromage	Fruits au sirop	Fromage	Fruit	Fromage
Yaourt		Gâteau du moment		Eclair patissier
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
23-janv.	24-janv.	25-janv.	26-janv.	27-janv.
Betteraves en lanières	Nems	Pamplemousse	Salade végétarienne	Sardines au citron
Petit salé	Canard sauté sauce soja	Saucisses	Chili Sin Carne	Œufs Florentine
Potée de légumes	Nouilles chinoises	Purée de pois cassés	Haricots rouges et riz	Epinards
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Mousse chocolat	Fruits exotique	Laitage	Clafouti poire	Tarte

Fait maison Repas végétarien

Produit locaux

\*Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages du marché, au vu de l'engagement de la commune dans la filière alimentaire, afin de privilégier les produits locaux.