



Menu du mois de Janvier Self

	<i>Du 08 au 12 Janvier</i>	<i>Du 15 au 19 Janvier</i>	<i>Du 22 au 26 Janvier</i>	<i>Du 29/01 au 02/02</i>
L U N D I	<p>Pamplemousse ou <u>Céleri et pomme rémoulade</u></p> <p>Steak de bœuf haché (VBF) Frites</p> <p>Yaourt ou <u>Crème chocolatée</u></p>	<p>Potage Crécy* ou <u>Salade Monégasque</u> (H. vert, thon, œuf)</p> <p>Saucisse chipolatas (VF) Lentilles (bio)</p> <p>Fromage d'Entrammes (bio et local) Fruit au choix*</p>	<p>Charcuterie</p> <p>Poisson vapeur sauce beurre citron</p> <p>Riz de Camargue (bio)</p> <p>Fromage Fruit au choix*</p>	<p>Salade Piémontaise ou <u>Tartine rilette de thon</u></p> <p>Boulette soja tomate Choux fleur béchamel*</p> <p>Mousse au chocolat ou <u>yaourt</u></p>
M A R D I	<p>Salade de riz Oslo</p> <p>Cuisse de poulet fermier(VF) Haricots verts</p> <p>Fromage Fruit au choix*</p>	<p>Betteraves en salade ou <u>Salade panachée*</u></p> <p>Poisson vapeur sauce Aurore Spaghettis (bio)</p> <p>Flan chocolat au lait de la ferme bio ou <u>yaourt</u></p>	<p>Salade Nantaise* ou <u>Salade Martiniquaise</u></p> <p>Cordon bleu (VF) Jardinière de légumes</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Potage aux légumes* ou <u>Haricots verts mimosa</u></p> <p>Escalope de dinde (VF) Gratin Dauphinois</p> <p>Fruit au choix*</p>
M E R C R E D I	<p>Salade d'hiver (Salade, endives, noix, croutons, pommes)*</p> <p>Paupiette de veau Purée de p. de terre</p> <p>Flan vanille (bio)</p>	<p>Potage aux légumes*</p> <p>Truffade auvergnate Salade verte*</p> <p>Pomme au four</p>	<p>Salade savoyarde*</p> <p>Emincé de poulet (VF) A la tomate Semoule couscous (bio)</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Macédoine mexicaine</p> <p>Tranche de porc (VF) Sauce normande Trio de légumes</p> <p>Fromage blanc</p>
J E U D I	<p>Potage aux légumes (bio et local)* ou <u>Salade Bretonne</u></p> <p>Roti de porc (VF) Purée de pommes</p> <p>Fromage blanc ou <u>yaourt</u></p>	<p>Potage aux légumes (bio et local)* ou <u>P. de terre en salade</u></p> <p>Roti de dinde (VF) Petits pois à la française</p> <p>Fromage Brioche (local) ou <u>Galette (local)</u></p>	<p>Potage poireaux p. de terre* ou <u>Salade Toscane</u></p> <p>Jambon grill Coquillettes (bio)</p> <p>Gouda mayennais (bio et local) Fruit au choix*</p>	<p>Duo râpé en verrine* ou <u>Pamplemousse</u></p> <p>Casserole de poissons Purée</p> <p>Yaourt aromatisé de la ferme (bio et local)</p>
V E N D R E D I	<p>Carottes râpées (bio et local)* ou <u>Radis</u></p> <p>filet de poisson pané P. de terre persillée</p> <p>Flan nappé caramel ou <u>Ile flottante</u></p>	<p>Macédoine bord de mer ou <u>Poireaux (bio et local) en vinaigrette *</u></p> <p>Sauté de porc(VF) Légumes (bio et local) en crumble*</p> <p>Petit suisse ou <u>Crème tiramisu</u></p>	<p>Duo céleri et carottes* ou <u>Salade méli-mélo au jambon</u></p> <p>Hachis de bœuf Parmentier (VBF) Salade verte*</p> <p>Yaourt ou <u>Mousse aux fruits</u></p>	<p>Potage tomate vermicelle ou <u>Salade de coquillettes</u></p> <p>Bœuf en sauce (né et élevé en Mayenne) Carottes vapeur (bio et local)*</p> <p>Fromage Pâtisserie</p>

-Informations-

(*) Signifient que des légumes et fruits frais de saison entrent dans la composition du plat.

Les produits bio sont annoncés sous réserve d'un approvisionnement suffisant.

Les légumes bio prévus au menu sont majoritairement cultivés en Mayenne.

Les plats proposés au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir l'une des 14 substances répertoriées provoquant des allergies ou intolérances.



Menu du mois de Janvier Maternelle

	<i>Du 08 au 12 Janvier</i>	<i>Du 15 au 19 Janvier</i>	<i>Du 22 au 26 Janvier</i>	<i>Du 29/01 au 02/02</i>
L U N D I	Pamplemousse Steak de bœuf haché (VBF) Frites Yaourt	Potage Crécy* Saucisse chipolatas (VF) Lentilles (bio) Fromage d'Entrammes (bio et local) Fruit au choix*	Charcuterie Poisson vapeur sauce beurre citron Riz de Camargue (bio) Fromage Fruit au choix*	Salade Piémontaise Boulette soja tomate Choux fleur béchamel* Mousse au chocolat
M A R D I	Salade de riz Oslo Cuisse de poulet fermier(VF) Haricots verts Fromage Fruit au choix*	Betteraves en salade Poisson vapeur sauce Aurore Spaghettis (bio) Flan chocolat au lait de la ferme bio	Salade Nantaise* Cordon bleu (VF) Jardinière de légumes Salade de fruits	Potage aux légumes* Escalope de dinde (VF) Gratin Dauphinois Fruit au choix*
M E R C R E D I	Salade d'hiver (Salade, endives, noix, croustons, pommes)* Paupiette de veau Purée de p. de terre Flan vanille (bio)	Potage aux légumes* Truffade auvergnate Salade verte* Pomme au four	Salade savoyarde* Emincé de poulet (VF) A la tomate Semoule couscous (bio) Tarte aux pommes	Macédoine mexicaine Tranche de porc (VF) Sauce normande Trio de légumes Fromage blanc
J E U D I	Potage aux légumes (bio et local)* Roti de porc (VF) Purée de pommes Fromage blanc	Potage aux légumes (bio et local)* Roti de dinde (VF) Petits pois à la française Fromage Brioche (local)	Potage poireaux p. de terre* Jambon grill Coquillettes (bio) Gouda mayennais (bio et local) Fruit au choix*	Duo râpé en verrine* Casserole de poissons Purée Yaourt aromatisé de la ferme (bio et local))
V E N D R E D I	Carottes râpées (bio et local)* filet de poisson pané P. de terre persillée Flan nappé caramel	Macédoine bord de mer Sauté de porc(VF) Légumes (bio et local) en crumble* Petit suisse	Duo céleri et carottes* Hachis de bœuf Parmentier (VBF) Salade verte* Yaourt	Potage tomate vermicelle Bœuf en sauce (né et élevé en Mayenne) Carottes vapeur (bio et local)* Fromage Pâtisserie

-Informations-

(*) Signifient que des légumes et fruits frais de saison entrent dans la composition du plat.

Les produits bio sont annoncés sous réserve d'un approvisionnement suffisant.

Les légumes bio prévus au menu sont majoritairement cultivés en Mayenne.

Les plats proposés au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir l'une des 14 substances répertoriées provoquant des allergies ou intolérances.