




Semaine du 27 Janvier 2025 au 31 Janvier 2025

DEJEUNER

* produits laitiers
 * protéines
 * féculents
 * légumes et fruits
 * corps gras
 * sucres

	Lundi 27		Mardi 28		Mercredi 29		Jeudi 30		Vendredi 31	
Entrées	<ul style="list-style-type: none"> * * Concombres à la crème * Taboulé citron * * Saucisson beurre 	7 7+12	<ul style="list-style-type: none"> * * Macédoine mayo * Carottes râpées * * Roulé fromage 	3+10+12 10+12 1+3+7	<ul style="list-style-type: none"> * Chou fleur vinaigrette * Sardine vinaigrée * Boudin aux pommes 	10+12 4+10+12	<ul style="list-style-type: none"> * Salade strasbourgeoise * * Œufs mayonnaise * * Jambon blanc/cornichons 	3+7 3+10+12 12	<ul style="list-style-type: none"> * Betteraves à la moutarde ancienne * * Pâté de campagne * * Pizza italienne 	10+12 12 1+3+7
Plats du jour	<ul style="list-style-type: none"> * Nugget's de poisson * Gratin de chou fleur * Carottes vichy 	1+3+4 7	<ul style="list-style-type: none"> * * Boulgour/carottes * Epinards béchamel maison 	1 1+7	<ul style="list-style-type: none"> * Gigot de mouton * Flageolets verts * Champignons 		<ul style="list-style-type: none"> * * * Paëlla poulet garnie 		<ul style="list-style-type: none"> * Saucisse grillée aux herbes de Provence * Torsade * Brocolis 	1+3
Produits laitier	<ul style="list-style-type: none"> * Fromage blanc 	7	<ul style="list-style-type: none"> * Yaourt nature 	SIQO7	<ul style="list-style-type: none"> * Fromage fermier 	 7	<ul style="list-style-type: none"> * Fromage fermier 	 7	<ul style="list-style-type: none"> * * Yaourt nature 	 7
Desserts	<ul style="list-style-type: none"> * * Mousse individuelle * Ananas * * Eclair 	7 1+3+7	<ul style="list-style-type: none"> * * Crème brûlée * * Clafoutis * Pomme 	3+ 7 1+ 3+7	<ul style="list-style-type: none"> * Clémentine * * Tarte aux fruits * * Gâteau de semoule 	1+3+7 1+ 3+7	<ul style="list-style-type: none"> * * Chou chantilly * * Compote à boire * Banane 	1+3+7	<ul style="list-style-type: none"> * * Flan au chocolat * * Liégeois * Poire 	3+7 7



Bio



Local

Produits SIQO

1 à 14 Allergènes

LES MENUS RESPECTENT LE PLAN ALIMENTAIRE REGIONAL

TOUTES NOS VIANDES ET CHARCUTERIES SONT D'ORIGINE FRANCAISE

Le Proviseur,

L'adjointe gestionnaire,





Nicolas MIALON

Isabelle GAUTHIER

Semaine du 27 Janvier au 31 Janvier 2025

SOUPER

* produits laitiers
 * protéines
 * féculents
 * légumes et fruits
 * corps gras
 * sucres

	Lundi 27		Mardi 28		Mercredi 29		Jeudi 30	
	REPAS REGIONAL							
Entrée	* Soupe de poisson et sa rouille	4	* * Radis/beurre	7	* Salade d'endives	10+12	* Soja haricots rouges	6
Plat principal	* Brandade de morue * Salade verte	4+7 10+12	* Fricassée de volaille * Polenta	7	* * Lasagne maison	1+3	* Nems/samoussa * Pâtes chinoise	1+3
Laitage	* Fromage Bio	 7	* Yaourt nature	 7	* Fromage fermier	 7	* Fromage bio	 7
Dessert	* * Tropicane	1+3+7	* * Glace	1+3+7	* * Forêt noire	1+3+7	* Fruit	



Bio



Local

Produits SIQO

1 à 14 Allergènes

LES MENUS RESPECTENT LE PLAN ALIMENTAIRE REGIONAL

TOUTES NOS VIANDES ET CHARCUTERIES SONT D'ORIGINE FRANCAISE

Le Proviseur,

L'adjointe gestionnaire,

Nicolas MIALON

Isabelle GAUTHIER