

Menus de JANVIER 2022

Repas conçus et produits par la restauration scolaire municipale

*Tous les jours le pain servi aux enfants est issu de l'Agriculture Biologique
Viandes bovines certifiées d'origine française*

: Repas alternatif (sans viande, sans poisson), Loi EGAlim (Etats Généraux de l'alimentation)

Semaine du 03/01 au 07/01					
	LUNDI 03	MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06	VENDREDI 07
Entrée	Carottes râpées à l'orange	Salade d'endives aux noix	Potage à la tomate et croûtons	Taboulé aux graines	Œuf dur sauce Aurore
Plat	Sauté de canard	Boulettes végétales	Poisson Meunière	Emincé de dinde	Bœuf en sauce
Accompagnement	Petits pois	Purée Auvergnate	Riz	Haricots plats	Poêlée de légumes
Laitage	Fromage			Fromage	
Dessert	Fruit bio	Yaourt n/s bio	Crème dessert bio	Pâtisserie	Fruit bio
Semaine du 10/01 au 14/01					
	LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
Entrée	Céleri aux agrumes	Salade fromagère	Terrine de légumes	Potage Dubarry	Pamplemousse
Plat	Lasagnes végétales	Poulet	Rôti de veau	Poisson du jour	Bœuf Stroganoff
Accompagnement	Salade	Frites	Flageolets	Julienne de légumes	Beignets de salsifis
Laitage	Fromage		Fromage		
Dessert	Fruits au sirop	Fruit bio	Compote bio	Yaourt aux fruits bio	Crème dessert bio
Semaine du 17/01 au 21/01					
	LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
Entrée	Chou blanc à l'Indienne	Soupe aux potirons	Feuilleté au fromage	Macédoine mayonnaise	Betteraves bio
Plat	Cordon bleu	Poisson du jour	Pot au feu	Boulogne en sauce	Chipolatas et merguez
Accompagnement	Purée de pommes de terre	Riz aux épices	Légumes	Légumineuses	Légumes couscous
Laitage		Fromage		Fromage	
Dessert	Fruit bio	Faisselle	Tarte Tatin	Fruit bio	Flan caramel bio
Semaine du 24/01 au 28/01					
	LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
Entrée	Salade composée	Salade Piémontaise nature	Potage de légumes bio	Mousse de foie et cornichons	Feuilleté aux légumes
Plat	Sauté de volaille	Lentilles	Aiguillettes de poulet Tandoori	Tajine d'agneau	Sauté de bœuf à la moutarde
Accompagnement	Haricots verts	Céréales gourmandes bio	Brocolis aux amandes	Semoule	Gratin de courgettes
Laitage		Fromage			
Dessert	Yaourt n/s bio	Fruit bio	Crème dessert bio	Fruit bio	Petit Suisse bio
Semaine du 31/01					
	LUNDI 31				
Entrée	Carottes râpées				
Plat	Gratin de pâtes aux légumes				
Accompagnement	Salade verte				
Laitage	Fromage				
Dessert	Fruits au sirop				

Le risque est réputé constant qu'une ou plusieurs causes de force majeure (défaut total ou partiel de livraison, déficience qualitative de tout ou partie des produits ou d'un lot de livraison, empêchement de nature climatique, etc...) peut ou peuvent justifier au dernier moment la modification d'un menu annoncé, sans qu'il soit possible d'en informer préalablement les écoles, la direction du centre de loisirs ou les familles.

Pour les enfants dont la famille a présenté un certificat de pathologie de type diabétique, il est prévu de proposer à l'enfant un supplément ou un complément d'aliment de source glucidique, à chaque fois que le profil diététique du menu du jour rend cette mesure souhaitable ou nécessaire.