



MOIS DE JANVIER 2025



LUNDI 06

Macédoine de légumes
Filet de poisson poché
Brocolis vapeur
Yaourt nature (48) *

MARDI 07

Salade de lentilles
Saucisse (fr)
Chou braisés
Cantal AOP *
Orange *

JEUDI 09

Coleslaw *
Paupiette de veau (ue)
Pâtes (48)
Brioche des rois

VENDREDI 10

Feuilleté fromage
Mélange 4 céréales
Carotte vapeur *
Emmental *
Ananas au sirop

LUNDI 13

Salade de pois chiches
Filet de poulet grillé (fr)
Haricots vert
Compote

MARDI 14

Salade d'endives *
Gratin de chou fleur
Boullgour au curry
Cantal AOP *

JEUDI 16

Céleri rémoulade
Filet de hoki pané
Riz
Fromage blanc (48) *

VENDREDI 17

Betterave
Hachis parmentier (fr)
Brie *
Pomme *

LUNDI 20

Chou chinois *
Sauté de volaille paprika (fr)
Petit pois
Bûche de chèvre *
Poire *

MARDI 21

Salade de blé
Oeuf dur (fr)
Epinards
Yaourt Nature

JEUDI 23

Carotte Râpées *
Rôti de Porc (fr)
Flageolets
Crème dessert caramel

VENDREDI 24

Chou rouge *
Rôti de dinde aux marrons (fr)
Frites
Emmental *
Kiwi *

LUNDI 27

salade verte *
Chili con tofu
Fromage Blanc *

MARDI 28

Soupe de légumes
Couscous
à L'agneau (fr)
Bûche de chèvre *
Mandarine *

JEUDI 30

Salade de chou fleur
Filet de poisson provençal
Panais sautées *
Mousse chocolat

VENDREDI 31

Pamplemousse *
Pâtes
à la carbonara
Emmental *
Kiwi *

LUNDI

MARDI 30

JEUDI

VENDREDI

RESTAURANT SCOLAIRE

BON APPÉTIT !

codage : **BIO** : **FAIT MAISON** **LOCAL** (48) : de Lozère * subventionné dans le cadre du programme de l'Union européenne à destination des écoles

Provenance de la viande bovine : origine Française, Boucherie MARTIN ou ROUME ou éleveurs lozériens, Primeurs: Biocoop. Les menus sont susceptibles d'être modifiés.

