









# Menu restaurant scolaire

Semaine du 03/01/2022 au 07/01/2022

<b>Lundi</b> <b>03 / 01 / 2022</b>	<b>Mardi</b> <b>04 / 01 / 2022</b>	<b>Jeudi</b> <b>06 / 01 / 2022</b>	<b>Vendredi</b> <b>07 / 01 / 2022</b>
<p>- <b>Carottes râpées</b> Présence : moutarde, sulfites. Trace : aucun</p> <p>- <b>bolognaise végétale</b>  Présence : aucun Trace : aucun</p> <p>-- <b>Spaghettis</b>  Présence : gluten, lait. Trace : aucun</p> <p>- <b>Yaourt de ker-ronan</b> Présence : lait. Trace : aucun</p>	<p>- <b>Taboulé d'hiver</b>  Présence : gluten, céleri. Trace : aucun</p> <p>- <b>Brandade de légumes et poisson</b>  Présence : gluten, poisson, lait. Trace : œufs .</p> <p>- <b>salade verte</b> Présence : aucun Trace : aucun</p> <p>- <b>abricots pâtissier</b>  Présence : aucun Trace : aucun</p>	<p>- <b>Duo carottes céleris</b> Présence : céleri, moutarde, sulfites. Trace : aucun</p> <p>- <b>Cuisse de poulet rôtie</b>  Présence : aucun Trace : aucun</p> <p>- <b>Jardinière de légumes</b> Présence : gluten, arachide, lait, céleri. Trace : aucun</p> <p>- <b>Galette des rois</b> Présence : gluten, œufs , lait. Trace : coque.</p>	<p>- <b>Oeuf mayonnaise</b> Présence : aucun Trace : aucun</p> <p>- <b>Veau marengo</b>  Présence : sulfites. Trace : aucun</p> <p>- <b>pommes de terre persillées</b> Présence : aucun Trace : aucun</p> <p>- <b>emmental portion</b>  Présence : aucun Trace : aucun</p> <p>- <b>Bananes</b> Présence : aucun Trace : aucun</p>

 AOP - appellation d'origine protégée

 AOC- appellation d'origine contrôlée

 IGP- Indication géographique protégée

 STG- Spécialité traditionnelle garantie

 label rouge

 Local

 Fait maison

 Bleu blanc cœur

**Les menus sont susceptibles d'être modifié en fonction des approvisionnements.**

## Menu restaurant scolaire

Semaine du 10/01/2022 au 14/01/2022

<b>Lundi</b> <b>10 / 01 / 2022</b>	<b>Mardi</b> <b>11 / 01 / 2022</b>	<b>Jeudi</b> <b>13 / 01 / 2022</b>	<b>Vendredi</b> <b>14 / 01 / 2022</b>
<p>- <b>potage de légumes</b> Présence : céleri. Trace : aucun</p> <p>- <b>Chipolatas</b>  Présence : gluten, œufs, lait. Trace : soja, coque, céleri, moutarde.</p> <p>- <b>Gratin de carottes</b> Présence : gluten, lait. Trace : aucun</p> <p>- <b>riz au lait du chef</b>  Présence : lait. Trace : aucun</p>	<p>- <b>Rosette</b> Présence : gluten, lait. Trace : œufs, soja, coque.</p> <p>- <b>Croziflette du chef</b> Présence : gluten, lait. Trace : aucun</p> <p>- <b>salade verte</b> Présence : aucun Trace : aucun</p> <p>- <b>clémentine x2</b> Présence : aucun Trace : aucun</p>	<p>- <b>Fraîcheur de carottes crues</b> Présence : moutarde, sulfites. Trace : aucun</p> <p>- <b>chili sin carne</b> Présence : aucun Trace : aucun</p> <p>- <b>riz</b> Présence : aucun Trace : aucun</p> <p>- <b>gâteau du chef noix de coco caramel</b> Présence : oeufs, lait. Trace : aucun</p>	<p>- <b>mesclun à l'emmental</b>  Présence : lait. Trace : aucun</p> <p>- <b>steak haché sauce champignon</b>  Présence : aucun Trace : aucun</p> <p>- <b>Pommes dauphines</b> Présence : gluten, œufs . Trace : aucun</p> <p>- <b>Ananas au sirop</b> Présence : aucun Trace : aucun</p>



AOP - appellation d'origine protégée



AOC- appellation d'origine contrôlée



IGP- Indication géographique protégée



STG- Spécialité traditionnelle garantie



label rouge



Local



Fait maison










Bleu blanc cœur

**Les menus sont susceptibles d'être modifié en fonction des approvisionnements.**

## Menu restaurant scolaire

Semaine du 17/01/2022 au 21/01/2022

<b>Lundi</b> <b>17 / 01 / 2022</b>	<b>Mardi</b> <b>18 / 01 / 2022</b>	<b>Jeudi</b> <b>20 / 01 / 2022</b>	<b>Vendredi</b> <b>21 / 01 / 2022</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Betteraves rouges</b> Présence : moutarde, sulfites. Trace : aucun</li><li>- <b>Boulettes végétales</b> façon provençale  Présence : soja. Trace : aucun</li><li>- <b>Semoule couscous</b> Présence : gluten, lait. Trace : aucun</li><li>- <b>Comté portion</b> Présence : lait. Trace : aucun</li><li>- <b>Mousse au chocolat</b>  Présence : œufs , lait. Trace : coque.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Perle de blé</b> Présence : œufs , poisson, moutarde. Trace : aucun</li><li>- <b>sauté de porc</b>   Présence : aucun Trace : aucun</li><li>- <b>Gratin de potimarron</b> Présence : gluten, lait. Trace : soja.</li><li>- <b>Pommes</b> Présence : aucun Trace : aucun</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Américan salade</b> Présence : moutarde, sulfites. Trace : aucun</li><li>- <b>Boeuf bourguignon</b>  Présence : gluten, arachide, lait, céleri, sulfites. Trace : aucun</li><li>- <b>Purée de carottes</b> Présence : lait. Trace : aucun</li><li>- <b>far breton Noé</b>  Présence : gluten, œufs , lait. Trace : aucun</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Velouté Bréhannais aux légumes</b>  Présence : lait, céleri. Trace : gluten.</li><li>- <b>Blanquette de colin</b> Présence : aucun Trace : aucun</li><li>- <b>Coquillettes</b> Présence : gluten, lait. Trace : aucun</li><li>- <b>Clémentine x2</b> Présence : aucun Trace : aucun</li></ul>



AOP - appellation d'origine protégée



STG- Spécialité traditionnelle garantie



AOC- appellation d'origine contrôlée



label rouge



Local



Fait maison



IGP- Indication géographique protégée




Bleu blanc cœur

**Les menus sont susceptibles d'être modifié en fonction des approvisionnements.**

# Menu restaurant scolaire

Semaine du 24/01/2022 au 28/01/2022

<b>Lundi</b> <b>24 / 01 / 2022</b>	<b>Mardi</b> <b>25 / 01 / 2022</b>	<b>Jeudi</b> <b>27 / 01 / 2022</b>	<b>Vendredi</b> <b>28 / 01 / 2022</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Carottes rapées</b> Présence : moutarde, sulfites. Trace : aucun</li><li>- <b>cordon bleu</b> Présence : lait. Trace : aucun</li><li>- <b>Gratin de brocolis</b>  Présence : gluten, lait. Trace : aucun</li><li>- <b>Fromage blanc du Lintan</b> </li><li>- <b>biscuit</b>  Présence : lait. Trace : aucun</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Potage du chef</b>  Présence : céleri. Trace : aucun</li><li>- <b>Sauté d'agneau</b>  Présence : aucun Trace : aucun</li><li>- <b>Flageolets</b> Présence : lait. Trace : aucun</li><li>- <b>Emmental portion</b> Présence : lait. Trace : aucun</li><li>- <b>Pommes</b>  Présence : aucun Trace : aucun</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Céleri rémoulade</b> Présence : œufs , coque, céleri, moutarde, sulfites. Trace : aucun</li><li>- <b>Omelette garnie</b>  Présence : œufs , lait. Trace : aucun</li><li>- <b>Haricots beurre</b> Présence : lait. Trace : aucun</li><li>- <b>Compote de pommes portion</b> Présence : aucun Trace : aucun</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Rouleau de légumes au jambon et fromage</b> Présence : lait, céleri, sulfites. Trace : aucun</li><li>- <b>Colin sauce américaine</b> Présence : gluten, poisson, lait, sulfites. Trace : crustacés.</li><li>- <b>Poelée aux 4 légumes</b> Présence : lait. Trace : aucun</li><li>- <b>Moelleux au chocolat</b> </li><li>Présence : gluten, œufs , lait. Trace : coque.</li></ul>



AOP - appellation d'origine protégée



AOC- appellation d'origine contrôlée



IGP- Indication géographique protégée



STG- Spécialité traditionnelle garantie



label rouge



Local



Fait maison










Bleu blanc cœur

**Les menus sont susceptibles d'être modifié en fonction des approvisionnements**

# Menu restaurant scolaire

Semaine du 31/01/2022 au 04/02/2022

<b>Lundi</b> <b>31 / 01 / 2022</b>	<b>Mardi</b> <b>01 / 02 / 2022</b>	<b>Jeudi</b> <b>03 / 02 / 2022</b>	<b>Vendredi</b> <b>04 / 02 / 2022</b>
<p><b>-Salade verte, pomme, emmental</b>  Présence : lait. Trace : aucun</p> <p><b>- Escalope viennoise</b> Présence : gluten, œufs . Trace : sulfites.</p> <p><b>- Petits pois et carottes</b> Présence : aucun Trace : aucun</p> <p><b>- Clémentine x2</b>  Présence : aucun Trace : aucun</p>	<p><b>- Salade Coleslaw au curry</b> Présence : gluten, lait, céleri, moutarde, sulfites. Trace : crustacés, poisson, arachide, soja, sésame, lupin, mollusques.</p> <p><b>- Bruschetta au fromage</b>  Présence : lait. Trace : aucun</p> <p><b>- Salade verte</b> Présence : aucun Trace : aucun</p> <p><b>- Crème dessert caramel</b> Présence : lait. Trace : gluten, soja.</p>	<p><b>- Quiche lorraine</b>  Présence : gluten, œufs , lait. Trace : aucun</p> <p><b>- Saucisse de Toulouse</b>  Présence : gluten. Trace : œufs , soja, lait, coque.</p> <p><b>- Poêlée forestière</b> Présence : lait, coque. Trace : aucun</p> <p><b>- Bananes</b> Présence : aucun Trace : aucun</p>	<p><b>- betteraves rouges</b> Présence : moutarde, sulfites. Trace : aucun</p> <p><b>- Rôti de Bœuf façon évolutive</b>  Présence : sulfites. Trace : aucun</p> <p><b>- Gratin dauphinois maison</b>  Présence : gluten, œufs , arachide, soja, lait, céleri, moutarde, sésame. Trace : aucun</p> <p><b>- Compote de pommes portion</b> Présence : aucun Trace : aucun</p>



AOP - appellation d'origine protégée



AOC- appellation d'origine contrôlée



IGP- Indication géographique protégée



STG- Spécialité traditionnelle garantie



label rouge



Local



Fait maison



Bleu blanc cœur

**Les menus sont susceptibles d'être modifié en fonction des approvisionnements**



## **Menu ALSH du 05 janvier au 3 février 2022**

<b>MERCREDI 05/01</b>	<b>MERCREDI 12/01</b>	<b>MERCREDI 19/01</b>	<b>MERCREDI 26/01</b>	<b>MERCREDI 03/02</b>
<b>TARTE AU FROMAGE</b> <b>FAJITAS A LA VIANDE</b> <b>ET AUX LEGUMES</b> <b>SALADE VERTE</b> <b>YAOURT AUX FRUITS</b>	<b>SALADE COMPOSEE</b> <b>ESCALOPE DE VOLAILLE</b> <b>FRITES</b> <b>FROMAGE</b> <b>FRUIT FRAIS</b>	<b>POMELOS</b> <b>HACHIS PARMENTIER</b> <b>SALADE VERTE</b> <b>FROMAGE</b> <b>COMPOTE/BISCUIT</b>	<b>SALADE DU CHEF</b> <b>SPAGUETTI A LA</b> <b>CARBONARA</b> <b>SALADE DE FRUITS</b>	<b>ROSETTE</b> <b>CUISSE DE POULET</b> <b>POMMES ROSTI</b> <b>GATEAU AU CHOCOLAT</b>

LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGER SUIVANT LES APPROVISIONNEMENTS