











































## Menus du 22 janvier au 2 février 2024

LUNDI 22 JANVIER	MARDI 23 JANVIER	CENTRE AERE MERCREDI 24 JANVIER	JEUDI 25 JANVIER	VENDREDI 26 JANVIER
Salade de lentilles/Mais  Dos de colin citronné   Ratatouille/pommes de terre  Fromage à la coupe  Fruit	<b>REPAS VEGETARIEN</b> Salade verte  Chili con carne  Riz  Yaourt  Fruit Pain 	Taboulé  Tajine de poulet aux légumes   Fromage  Compote 	Potage de potiron  Jambon Frites  Fromage  Banane	Salade de pâtes   Steak haché Choux fleurs / Brocolis sautés   Fromage Fruit
LUNDI 29 JANVIER	MARDI 30 JANVIER	MERCREDI 31 JANVIER	JEUDI 1 <sup>er</sup> FEVRIER	VENDREDI 2 FEVRIER
<b>REPAS VEGETARIEN</b> Salade verte  /croûtons Hachis Parmentier végétal  Yaourt  Biscuit 	Taboulé  Fish and chips Gratin de courgettes   Fromage Fruit au sirop Pain 	Potage de légumes  Rôti de veau basquaise Riz  Fromage Fruit 	Salade de riz   Omelette  Haricots verts persillés  Fromage Banane	Carottes râpées  /Maïs  Daube de bœuf   Polenta  Crème dessert Fruit

« Information allergène : Les repas proposés dans le cadre de la restauration scolaire, du centre aéré et du multisport sont susceptibles de contenir les substances suivantes, pouvant provoquer des allergies alimentaires ou des intolérances : céréales contenant du gluten, œuf, lait, poissons, mollusques, crustacés, soja, céleri, fruits à coques, moutarde, sésame, sulfites, lupin, arachides. Nous vous invitons à signaler toutes allergies ou intolérances alimentaires au service scolarité de la commune pour qu'un accueil adapté soit mis en place »

*Sous réserve d'approvisionnement.* Menu Veggie  Bio  Fait Maison  MSC  AOP  BBC  LABEL