














































Menus du 30 JANVIER au 10 FEVRIER 2023

LUNDI 30 JANVIER	MARDI 31 JANVIER	CENTRE AERE MERCREDI 1 FEVRIER	JEUDI 2 FEVRIER	VENDREDI 3 FEVRIER
Potage vermicelles  Fish and chip's Ratatouille/Ebly  Fromage  Fruit 	REPAS VEGETARIEN Salade verte  Pâtes bolognaise végétale (sans soja)  Yaourt Biscuit  Pain 	Salade de riz au thon   Saucisse Lentilles  Fromage Fruit 	Salade betteraves  /maïs Steak haché Sauce tomate   Purée Fromage  Mousse au chocolat	Crêpe fromage Sauté de veau  Carottes persillées   Fromage blanc  Fruit
LUNDI 6 FEVRIER	MARDI 7 FEVRIER	MERCREDI 8 FEVRIER	JEUDI 9 FEVRIER	VENDREDI 10 FEVRIER
REPAS VEGETARIEN Potage de légumes  Chili sin carne  Riz  Yaourt  Fruit	Salade de pâtes   Dos de colin  Sauce citron  Haricots verts persillés  Fromage à la coupe  Crêpe Pain 	Salade verte  Sauté de porc  Polenta crémeuse Fromage  Fruit	Taboulé   Œufs durs Gratin d'épinards  Croûtons Fromage Fruit 	Carottes râpées  Daube de bœuf   Pâtes  Fromage à la coupe  Compote  Pain 

« 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