

MENU SCOLAIRE 2023/2024



SEMAINE 03 - DU 15 AU 19 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accras de poisson	Chou blanc aux raisins secs 	Pâté forestier*	Betteraves mimosa	Crêpe au fromage
Bœuf aux carottes (PC)  	Sauté de poulet vallée d'Auge	Sauté de dinde sauce basquaise	Chili végétarien (PC) 	Filet de merlu citronné 
Boursin	Penne	Gratin dauphinois	Tartare nature	Haricots verts persillés 
<u>Compote de pommes</u> 	<u>Emmental</u> 	Yaourt sucré 	Fruit de saison 	Fromage ovale
S/V : Pané fromagé	Eclair au chocolat	Far breton aux pommes 		Quatre-quarts
	S/P : Rôti de dinde S/V : Poisson en sauce	S/P : Pâté de volaille S/V : Omelette au fromage		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Cake fourré à la fraise	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Mimolette	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Compote de pommes

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Chili végétarien: Egréné de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz
Riz antibois : Riz, concombre, maïs, thon, poivrons, olives, vinaigrette

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc
 - En souligné : Les préconisations conforme au plan alimentaire