







Restaurant Scolaire

Menus du 10 au 14 janvier 2022



Lundi 10 janvier 	Mardi 11 janvier	Jeudi 13 janvier	Vendredi 14 janvier
Salade de lentilles et pois à la fêta --- Salade de carottes à l'orange --- Velouté de panais et artichauts	Crêpes façon «Bonne Maman» --- Tarte flambée --- Quiche gouda et carottes cumin --- Feuilletés fromage bios 	Salade d'avocats, mangues, crevettes --- Salade de concombres à la menthe --- Velouté de légumes d'hiver à la crème	Macédoine de légumes mimosa --- Rillettes de thon «Maison» --- Tartare de légumes d'hiver, vinaigrette d'agrumes
Pavé de blé, fromage et épinards, haricots verts et pommes frites	Sauté de Paleron de Bœuf aux deux carottes, purée de pommes de terre au lait bio  	Munstiflette AOP Alsacienne et ses saucisses fumées, salade verte 	Nuggets de colin d'Alaska aux épinards, mélange de céréales et légumineuses bios  
Fruits de saison --- Pommes et bananes bios  --- Fromage blanc au coulis de fruits rouges --- Yaourts bios natures sucrés 	Buffet de fromages affinés AOP  --- Salade de fruits frais au jus d'oranges bio  --- Fruits de saison	Mousse framboisine --- Crème chocolat/pistache --- Crème brûlée vanille Bourbon --- Fruits de saison bios  --- yaourts au choix	Pâtisseries «Maison» --- Yaourts fermiers de Waben --- Fruits de saison

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement



Les Viandes de France



Les labels de qualité
Label Rouge, Appellation Origine Protégée, Indication Géographique Protégée, Spécialité Traditionnelle Garantie