

Restauration Scolaire

Janvier

新年快乐
Happy Chinese New Year
2020
YEAR OF THE RAT



Lundi 2 au Vendredi 3

Lundi 6 au Vendredi 10

Lundi 13 au Vendredi 17

Lundi 20 au Vendredi 24

Lundi 27 au Vendredi 31

Radis beurre
Cordon bleu
Ratatouille
Bleu doux
Compote pomme

Concombre à la crème
Rougail œuf
Riz à la créole
Fromage
Ananas au sirop

Blanc de dinde
Sauté de bœuf aux oignons
(recette chinoise)
Nouilles chinoise
Edam
Compote pomme / poire

Mâche au fromage
Lasagnes
Fromage
Salade de fruits

Jambon blanc
Filet de saumon à la crème ciboulette
Brocolis gratinés
Fruit
Riz au lait

Betteraves
Saucisse de Strasbourg
Frites
Brie
Fruit

Tomates mozzarella
Spaghettis
Boulette de soja à la tomate
Fourme d'Ambert
Clémentine

Menu élaboré en accord avec une diététicienne.
En fonction de l'approvisionnement des stocks, les menus peuvent être modifiés.
Toutes nos viandes bovines sont d'origine Française.
Les repas peuvent contenir des produits allergènes. La liste est consultable sur le site de la ville.



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Label Rouge



Appellation d'Origine Protégée

Viande Bleu Blanc Cœur

Avec ou sans viande

- Repas végétarien

Coleslaw vinaigrette
Pâtes carbonara
Babybel
Pommes bio

Velouté de potiron
Pané de blé fromage épinards
Courgettes gratinées
Bleu
Compote pomme / banane

Cocktail norvégien
Escalope de porc
Carotte vichy
Compote pomme/ poires
Yaourt aux fruits

Pizza
Filet de lieu noir
Galette de légumes
Emmental bio
Fruit

Carottes râpées
Saucisse de Toulouse
Haricots blanc
Comté
Fruit

Soupe de vermicelle
Tempura de poisson
Pommes rösti
Rondelé
Compote pommes / poires

Oeuf dur mayonnaise
Escalope de veau
Macaronis
Boursin
Bananes

Friand au fromage
Omelette au fromage
Purée pomme de terre/
courgette
Vache qui rit
Compote pomme