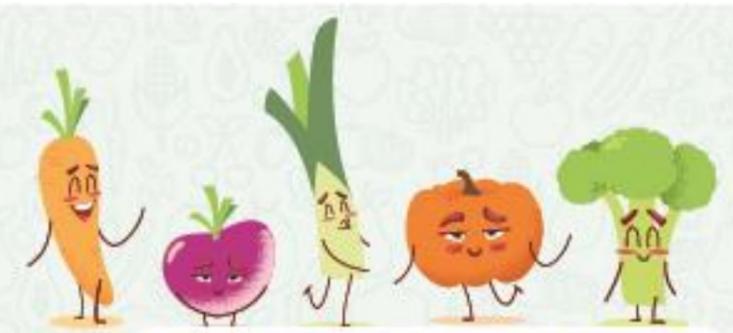




# Menus du mois

HIVER



MENUS SCOLAIRE DU 8 AU 30 JANVIER 2024

Semaine 4 Continents

MENUS PROPOSÉS PAR ANNE MAGNIN, DIÉTÉTICIENNE

Lundi 8

## MENUS ASIATIQUE

Samoussa  
Riz cantonnais aux légumes  
Lait vanille  
Litchis

Mardi 9

## MENU EUROPEEN

Salade d'endives au bleu  
Sauté de porc label rouge sauce moutarde  
Purée de pomme de terre  
Galette des rois

Jeudi 11

## MENUS D'AFRIQUE

Thé à la menthe  
Couscous garni aux boulettes de bœuf  
Yaourt bio au miel  
Dattes

Vendredi 12

## MENU D'AMERIQUE

Guacamole et tortillas  
Filet de poulet mariné  
Mais grillé bio et haricots verts bio  
Cheesecake

Lundi 15

Macédoine de légumes  
Quenelle de brochet sauce Nantua  
Semoule semi-complète bio  
Fromage blanc local  
Fruit de saison bio

Mardi 16

Polenta bio gratinée  
Rôti de porc label rouge sauce tomate  
Carottes bio fraîches persillées  
Moelleux au citron maison bio  
Tisane bio

Jeudi 18

Salade verte bio et œuf bio  
Gratin de crozets bio  
Crumble aux pommes  
Pistaches bio

Vendredi 19

Bouillon de vermicelles bio  
Poulet pané  
Brocolis persillés bio  
Emmental  
Fruit de saison bio

Lundi 22

Velouté de pois cassé bio  
Raviolis frais  
Parmesan râpé AOP  
Fruit de saison bio

Mardi 23

Salade de mâche  
Jambon blanc label rouge  
Pomme de terre bio façon raclette IGP  
Poire au spéculos

Jeudi 25

**RETROUVE MON CONTINENT ??**  
Salade verte bio, avocat oignon  
Faritas au bœuf BBC  
Fromage râpé  
Compote de fruits bio

Vendredi 26

Pamplemousse bio  
Sauté de dinde aux champignons BBC  
Petits pois  
Gâteau au chocolat maison  
et crème anglaise

Lundi 29

Carottes râpées bio  
Saucisse de Toulouse  
Frites  
Meule de Savoie IGP  
Fruit de saison bio

Mardi 30

**RETROUVE MON CONTINENT ??**  
Velouté à la tomate  
Paëlla  
Flan pâtissier

Jeudi

Vendredi

■ Crudités et cuites ■ Protéines ■ Féculents ■ Laitages

Nos menus risquent de contenir des allergènes comme : arachide, céleri, céréales contenant du gluten, crustacés, fruits à coque, lait de vache, lupin, mollusques, moutarde, œuf, poisson, sésame, soja, sulfites. Toutes nos viandes sont d'origine française.

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à nous contacter. Menus réalisés par la Diététicienne Anne Magnin.

Ces menus peuvent être modifiés pour des raisons indépendantes de notre volonté.

