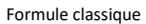
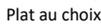


MENUS SCOLAIRES ET CENTRES

du Lundi 20 au Dimanche 26 JANVIER 2025

| LUNDI   | MARDI   | MERCREDI  | JEUDI   | VENDREDI   |
|---|---|---|---|--|
| <p>Soupe Dubarry</p> <p>Coquillettes  sse tomate + râpé </p> <p> Salade verte</p> <p>Fromage blanc sur coulis</p> <p> Poire</p> | <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p> Palette à la diable </p> <p> Gratin dauphinois</p> <p><b>Gratin dauphinois + Salade verte</b></p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p> Banane</p> | <p>centres de loisirs</p> <p>Cervelas + beurre</p> <p>Cordon bleu (dinde)</p> <p>Petits pois  </p> <p>Chanteneige</p> <p> Orange</p> | <p>Betterave vinaigrette</p> <p> Pot au feu (noix de joue de bœuf) </p> <p> (PDT, carotte, poireaux, navets)</p> <p><b>PDT, carotte, poireaux, navets</b></p> <p> Emmental</p> <p> Clémentines</p> | <p>Salade pomme de terre, tomate, œuf</p> <p> Dos de colin sse beurre blanc </p> <p><b>Beignet de chou-fleur</b></p> <p>Beignet de chou-fleur + Riz </p> <p> Panna cotta aux fruits rouges</p> <p> Kiwi</p> |

LEGENDE

-  **VÉGÉ**
-  SANS VIANDE NI POISSON
-  Formule classique
-  Formule végétarienne
-  Plat au choix
-  FAIT MAISON
-  PRODUIT LOCAL
-  VIANDE FRANCAISE
-  PRODUIT BIO
-  APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE
-  PECHE DURABLE
-  NORME AFNOR
-  LABEL ROUGE
-  PRODUIT FRAIS
-  CIRCUIT COURT