



 <p>Toutes nos viandes bovines sont nées, élevées et abattues en France.</p>  <p>Les fruits et les légumes sont frais.</p>  <p>Le pain servi à table est local et frais du matin.</p>  <p>50% des produits servis sont BIO, et bientôt la majeure partie de nos menus seront entièrement BIO.</p>  <p>Nos repas sont faits maison, cuisinés dans nos restaurants scolaires</p>	LUNDI 6	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENDREDI 10
	Salade verte Pâtes bolognaise  Fromage  Fruit de saison	Carottes râpées  Poisson à la provençale Pommes de terre au four Fromage  Gâteau des rois	Pizza au Fromage Saucisses de volaille Petit pois/carottes Fromage  Fruit de saison 	Betteraves en salade Couscous  et ses légumes d'hiver Fromage blanc  Menu alternatif	Chou chinois Quenelle sauce tomate  Riz  Fromage  Fruit de saison  Menu alternatif
	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
	Salade verte  Omelette  Pommes de terre rissolées Petits suisse  Menu alternatif	Potage de légumes Jambon label rouge Pâtes  au beurre au rapé Fruit de saison 	Potage de légumes Croque Monsieur Yaourt nature  Biscuit	Salade verte Haricots rouges  façon chili Riz  Yaourt aux fruits  Menu alternatif	Salade de lentilles  Filet de colin meunière Carottes Vichy  Fromage blanc 
	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
	Radis Sauté de poulet  Pâtes au jus Fromage  Fruit de saison 	Betteraves en salade Omelette de pommes de terre Salade verte Crème dessert Menu alternatif	Quiche lorraine Steak haché  Haricots verts persillés  Fruit de saison 	Betteraves crues râpées Hachis parmentier Viande hachée  Salade verte Crème dessert 	Œuf dur mayonnaise / mache Ravioli épinards / fromage Fruit de saison Menu alternatif
LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31	
Carottes râpées Brandade de poisson Fromage  Fruit de saison 	Salade de pois chiches au cumin Œufs à la florentine Fromage blanc Menu alternatif et 	Salade de pois-chiches  Filet de colin meunière Carottes Vichy  Crème dessert 	Nouvel an chinois Salade verte  Nem Riz cantonnais Fromage  Fruits exotiques au sirop	Carottes râpées Pâtes aux champignons  Fromage  Petit suisse 	
<p>Tout le personnel des Affaires Scolaires vous souhaite une très belle et heureuse année</p> <h2>2025</h2> 					

Depuis septembre 2021, une commission des menus est organisée avec la participation d'une diététicienne, pour l'élaboration des menus dans le but de respecter l'équilibre alimentaire.

14 allergènes sont susceptibles d'entrer dans la composition des menus ci-dessus. Toutes les viandes (volaille, veau, porc et agneau) servies dans les restaurants scolaires sont d'origine française sous réserve d'approvisionnement