

Menus Janvier 2024

Lundi 08/01	Mardi 09/01	Jeudi 11/01
<p style="text-align: center;">Potage Pierre Legrand 1-3-10 ***</p> <p> Roulade de chicon au gratin - purée ***</p> <p style="text-align: center;">Salade de fruits d'hiver</p>	<p style="text-align: center;">Crème Parisienne 1-3-10 ***</p> <p> Roti de porc façon Orloff – Rata du jour ***</p> <p style="text-align: center;">Frangipane 1-3-7</p>	<p style="text-align: center;">Potage du jour 1-3-10 ***</p> <p style="text-align: center;">Couscous ***</p> <p style="text-align: center;">Galette des Rois 1-3-7</p>
Lundi 15/01 MENU VEGE	Mardi 16/01	Jeudi 18/01
<p style="text-align: right; color: green;">MENU VEGE</p> <p style="text-align: center;">Potage au cresson 1-3-10 ***</p> <p style="text-align: center;">Gratin de pâtes tomate ***</p> <p style="text-align: center;">Marquise aux poires 1-3-7</p>	<p style="text-align: center;">Soupe à l'oignon 1-3-10 ***</p> <p style="text-align: center;">Blanc de volaille sauce entre Sambre et Meuse Brocolis - Purée ***</p> <p style="text-align: center;">Pain perdu 1-3-7</p>	<p style="text-align: center;">Pas de repas – pas de sandwichs (élèves cuisiniers sortie théâtre)</p>
Lundi 22/01	Mardi 23/01	Jeudi 25/01
<p style="text-align: center;">Potage aux légumes d'hiver 1-3-10 ***</p> <p style="text-align: center;">Supreme de volaille – Salsifis – P. Macaire ***</p> <p style="text-align: center;">Mousse au café 1-3-7</p>	<p style="text-align: center;">Pas de repas – pas de sandwichs (conseil de classe au secondaire)</p>	<p style="text-align: center;">Pas de repas – pas de sandwichs (conseil de classe au secondaire)</p>
Lundi 29/01	Mardi 30/01	Jeudi 01/02
<p style="text-align: center;">Crème de chicons 1-3-10 ***</p> <p> Cordon bleu – Navets à la crème - Croquettes ***</p> <p style="text-align: center;">Gratin de pommes et noix 1-3-7</p>	<p style="text-align: center;">Potage tomates 1-3-10 ***</p> <p> Roti de porc – salade – P. boulangère ***</p> <p style="text-align: center;">Choux à la crème 1-3-7</p>	<p style="text-align: center;">Potage Parmentier 1-3-10 ***</p> <p style="text-align: center;">Dürüm de poulet sauce yaourt Crudités - frites ***</p> <p style="text-align: center;">Pâtisserie 1-3-7</p>

Légende allergènes :

1. GLUTEN	2. CRUSTACES	3. OEUFS	4. POISSONS	5. LUPIN	6. CELERI	7. MOUTARDE
8. ARACHIDES	9. SOJA	10. LAIT	11. FRUITS A COQUES	12. MOLUSQUES	13. SESAME	14. SULFITES

Les allergènes sont indiqués à titre indicatif, sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement notamment. Une fiche plus précise et détaillée accompagnera toujours les repas livrés aux écoles. Pour des raisons pédagogiques, une redondance peut être observée dans certains menus.

Menus Février 2024

Lundi 05/02	Mardi 06/02	Jeudi 08/02
Potage du jour 1-3-10 ***  Gratin de pâtes *** Confiserie	Potage cultivateur 1-3-10 ***  Médailon de porc sauce moutarde Rata carotte *** Panna cotta 1-3-7	Potage cerfeuil 1-3-10 *** Escalope de dinde sauce crème citron Petits pois à la Française - P. boulangère *** Pâtisserie 1-3-7
Lundi 12/02	Mardi 13/02	Jeudi 15/02
Potage vert pré 1-3-10 *** Filet de poisson – poireaux à la crème P. duchesse *** Poire belle Hélène 1-3-7	Carnaval !	Velouté Dubarry 1-3-10 *** Poulet vallée d’Auge – Riz créole *** Pâtisserie 1-3-7
Lundi 19/02	Mardi 20/02	Jeudi 22/02
Potage freuseuse 1-3-10 *** Chipolata de dinde – potée aux carottes *** Beignets aux pommes 1-3-7	Potage crécy 1-3-10 ***  Pain de viande sauce provençale - riz *** Surprise !	Pas de repas – pas de sandwichs élèves cuisiniers en formation externe EPICURIS

Légende allergènes :						
1. GLUTEN	2. CRUSTACES	3. OEUFS	4. POISSONS	5. LUPIN	6. CELERI	7. MOUTARDE
8. ARACHIDES	9. SOJA	10. LAIT	11. FRUITS A COQUES	12. MOLUSQUES	13. SESAME	14. SULFITES

Les allergènes sont indiqués à titre indicatif, sous réserve de modifications pour des raisons d’approvisionnement notamment. Une fiche plus précise et détaillée accompagnera toujours les repas livrés aux écoles.
 Pour des raisons pédagogiques, une redondance peut être observée dans certains menus.

Menus Mars 2024

Lundi 11/03	Mardi 12/03	Jeudi 14/03
<p style="text-align: center;">Potage Parmentier 1-3-10 ***  Saucisse Italiene Pâtes – Champignons crème *** Quatre quart 1-3-7</p>	<p style="text-align: center;">Pas de repas – pas de sandwichs élèves cuisiniers en formation externe STAGE</p>	<p style="text-align: center;">Pas de repas – pas de sandwichs élèves cuisiniers en formation externe EPICURIS</p>
Lundi 18/03	Mardi 19/03	Jeudi 21/03
<p style="text-align: center;">Potage oignons 1-3-10 *** Paupiette de volaille Choux de Bruxelles – P. Nature *** Crêpe au sucre 1-3-7</p>	<p style="text-align: center;">Pas de repas – pas de sandwichs élèves cuisiniers en formation externe STAGE</p>	<p style="text-align: center;">Potage tomates 1-3-10 *** Blanquette de veau à l'ancienne Riez pilaf *** Pâtisserie 1-3-7</p>
Lundi 25/03	Mardi 26/03	Jeudi 28/03
<p style="text-align: center;">Pas de repas – pas de sandwichs (conseil de classe au secondaire)</p>	<p style="text-align: center;">Pas de repas – pas de sandwichs élèves cuisiniers en formation externe STAGE</p>	<p style="text-align: center;">Potage Parmentier 1-3-10 *** Tajine d'agneau aux pruneaux Smoule à la fleur d'oranger *** Pâtisserie 1-3-7</p>

Légende allergènes :						
1. GLUTEN	2. CRUSTACES	3. OEUFS	4. POISSONS	5. LUPIN	6. CELERI	7. MOUTARDE
8. ARACHIDES	9. SOJA	10. LAIT	11. FRUITS A COQUES	12. MOLUSQUES	13. SESAME	14. SULFITES

Une liste plus précise des allergènes contenus dans chaque menu sera fournie quotidiennement



: Contient de la viande de porc