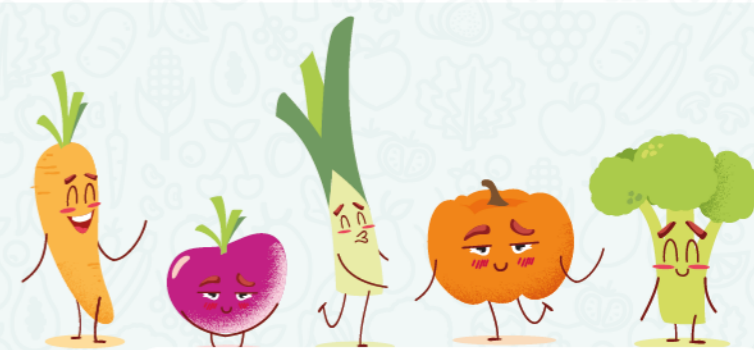




# Menus du mois

HIVER



MENUS SCOLAIRE DU 6 AU 31 JANVIER 2025

MENUS PROPOSÉS PAR ANNE MAGNIN, DIÉTÉTICIENNE

Lundi 6

Accras 4,  
Riz cantonnais aux légumes 6  
Lait vanille 7  
Ananas frais

Mardi 7

Thé à la menthe  
Couscous aux boulettes de bœuf 1  
Comté IGP 7  
Galette des rois 1,7,3

Jeudi 9

Salade d'endives au bleu 7  
Sauté de porc label rouge sauce moutarde 10,7  
Purée de pomme de terre 7  
Fruit de saison bio

Vendredi 10

Guacamole et tortillas 12,1  
Filet de poulet mariné  
Mais et haricots plats  
Yaourt aux fruits local 7  
Sablé bio local 1,7

Lundi 13

Macédoine de légumes  
Quenelle sauce Nantua 1,7,3,2  
Blé 1  
Fromage blanc local 7

Mardi 14

Bouillon de vermicelles bio 1,9,12  
Poulet pané 1,3  
Brocolis persillés bio  
Emmental IGP  
Fruit de saison bio

Jeudi 16

Salade verte bio  
et œuf dur 3  
Gratin de crozets bio 1,7  
Crumble aux pommes 1,7  
Pistaches bio 8

Vendredi 17

Polenta gratinée 7,1  
Rôti de porc label rouge sauce tomate  
Carottes bio fraîches persillées  
Moelleux au citron Maison 1,3,7  
Tisane bio

Lundi 20

Velouté de choux-fleurs bio 7  
Raviolis aux légumes du soleil frais 1,7,3  
Parmesan râpé IGP 7  
Fruit de saison bio

Mardi 21

Salade de mâche  
Jambon blanc label rouge  
Pomme de terre bio  
façon raclette IGP 7  
Poire spéculos 1,3  
Tisane bio

Jeudi 23

Salade verte bio  
avocat et oignon  
Faritas au bœuf 1,11,  
Fromage râpé 7  
Compote de fruits bio

Vendredi 24

Pamplemousse bio  
Sauté de dinde BBC  
Petits pois  
Yaourt nature 7  
Gâteau aux pommes maison 1,3,7

Lundi 27

Carottes râpées bio  
Saucisse de Toulouse  
Lentilles bio  
Meule de Savoie IGP 7  
Fruit de saison bio

Mardi 28

**NOUVEL AN CHINOIS**  
Salade de choux chinois  
Nems 1,7,11  
Nouilles sautées 9,11  
Lait fraise 7  
Ananas frais

Jeudi 30

**MENU ECOLE CE1 /CE2 SJB**  
Salade verte et maïs  
Hamburger 1  
Frites  
Cheddar 7  
Litchis frais

Vendredi 31

Salade composée  
Filet de poisson 4  
Ratatouille  
Fromage blanc local 7  
Rocher coco maison 3,8

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.

■ Crudités et cuidités

■ Protéines

■ Féculents

■ Laitages

1 : gluten

2 : crustacé

3 : oeufs

4 : poissons

5 : arachide

6 : soja

7 : lait

8 : fruit à coque

9 : céleri

10 : moutarde

11 : sésame

12 : sulfites

13 : lupin

14 : mollusque



(allergènes vinaigrette : 10 & 12)