

# Menus du Restaurant Scolaire

Tous les repas sont élaborés et fabriqués sur place en respectant un plan alimentaire et la saisonnalité des produits.

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés. Viandes bovines, de porc, volailles issues d'élevages français.

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 <p><b>SEMAINE DU</b> 15/01 au 19/01/2024</p> 	<p>Quiche aux poireaux Tarte fine au thon ☞☞☞ Filet de merlu, crème à l'aneth ou Pané de porc au jambon Avec Gratin d'épinards Bio Pâtes Bio sarthoises ☞☞☞ Comté ou Yaourt fermier Bio ☞☞☞ Clémentines Kiwi, Pomme,</p>	<p>Pomelos Salade chablaisienne ☞☞☞ Nage de la mer ou Blanquette de dinde Avec Brocolis Bio Riz pilaf ☞☞☞ chèvre ou Yaourt fermier Bio ☞☞☞ Crème brûlée Beignet Pithiviers</p> <p><i>*Salade chablaisienne : frisée, tomme, noisette, croûtons, lardons, vinaigrette à l'huile de noix et vinaigre de framboise</i></p>	<p>Velouté de lentilles corail au curry et coco Choux-fleurs bio à la vinaigrette ☞☞☞ <u>Plat alternatif :</u> Tartiflette Végé ou Sarthiflette Avec Salade verte ☞☞☞ Emmental ou Yaourt fermier Bio ☞☞☞ Chou à la crème Paris-Brest</p>	<p>Salade de betteraves Salade exotique ☞☞☞ Dos de lieu, sauce clémentines ou Bœuf bourguignon Avec Pommes de terre vapeur Carottes Bio ☞☞☞ Brie ou Yaourt fermier ☞☞☞ Verrine banana Lassi aux fruits</p> <p><i>*Salade exotique : avocat, ananas, mangue, crevettes, mayonnaise aux épices douces</i></p>