



Semaine du 17 au 21 janvier 2022

MENU

Lundi

Bol de salade bio

Carbonnade à la Flamande
Filet de lieu aux câpres

Pomme vapeur
Carottes vichy

Fromage ou yaourt

Fruit
Compote
Gâteau au yaourt maison



Mardi

Bol de salade bio

Cuisse de poulet
Curry de poisson au lait de coco

Riz pilaf
Romanesco vapeur

Fromage ou yaourt

Fruit
Compote
Beignet chocolat



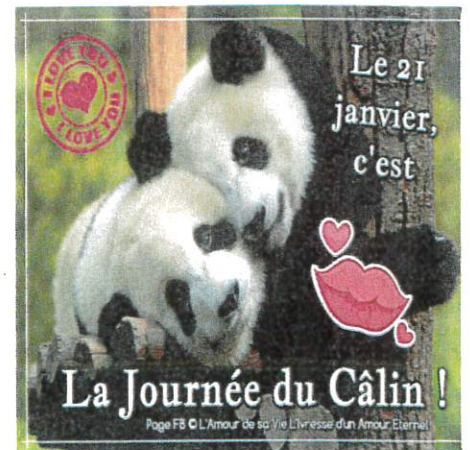
Mercredi MENU VEGETARIEN

Bol de salade bio

Pané fromager

Fromage ou yaourt

Fruit
Compote
Tiramisu



Jeudi

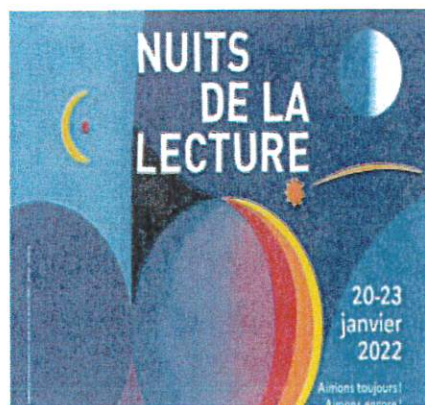
Bol de salade bio

Sauté de veau Normande
Poisson blanc gratiné au pesto

Blé
Haricots

Fromage ou yaourt

Salade de fruits
Compote
Flan pâtissier



Vendredi

Bol de salade bio

KARTOFFELSALAT

BRATWURST
Filet de colin sauce moutarde

SPA-TZLE
SAUERKRAUT

Fromage ou yaourt

Salade de fruits
Compote
APFL STRUDEL

L'intendante
I. BOFFARD

Le Proviseur
R. SÀVEY



Certaines modifications peuvent être apportées au menu suite à des impondérables de livraison

Les plats préparés au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir un ou des éléments du tableau ci-dessous

| | | | |
|---|--|---|---|
|  | Céréales avec gluten (blé, épeautre, orge, avoine, kamut). |  | Fruits à coque (amande, noisette, noix, pistache, etc.) |
|  | Crustacés |  | Céleri |
|  | Œufs et ovo-produits |  | Moutarde |
|  | Poissons |  | Graines de sésame |
|  | Arachides |  | Anhydride sulfureux et sulfites |
|  | Soja |  | Lupin |
|  | Lait et produits laitiers |  | Mollusques |

N'hésitez pas à interroger les cuisiniers

Le Proviseur


R. SAVEY