

Lundi 25 janvier 2021

- Crudités
- Blanquette de volaille
- Blanquette de poisson
- Endives braisées
- Riz piaf
- Fromage ou yaourt
- Fruit
- Compote
- Beignet au chocolat



MENU

Mardi 26 janvier 2021

- Crudités
- Tajine d'agneau
- Pavé de poisson à la provençale
- Semoule moyenne
- Légumes tajine
- Fromage ou yaourt
- Fruit
- Compote
- Tartelette à la praline maison



Mercredi 27 janvier 2021
MENU VEGETARIEN

- Crudités
- Lasagne chèvre épinards
- Fromage ou yaourt
- Fruit
- Compote
- Paris Brest

Les ustensiles :		Les ingrédients :	
Un SALADIER		250 g de FARINE	
Un BOL		4 ŒUFS	
Un FOUET		1/2 litre de LAIT	
Une CUILLÈRE en bois		50 gr de BEURRE	
		1 sachet de SUCRE VANILLÉ	
		50 gr de SUCRE en poudre	

Jeudi 28 janvier 2021

- Crudités
- Choucroute
- Pommes de terre entières vapeur
- Fromage ou yaourt
- Fruit
- Compote
- Cookie aux Smarties maison

















Vendredi 29 janvier 2021

- Crudités
- Paupiette de veau au jus
- Paupiette de saumon sauce aneth
- Coquillettes
- Chou Romanesco
- Fromage ou yaourt
- Fruit
- Compote
- Gâteau moelleux à l'abricot maison

L'intégrant
I. BOFFARD

Le Proviseur
R. SAVEY

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
	Oufs 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