



Menu ECOLES

Du lundi 3 janvier 2022 Au vendredi 7 janvier 2022

	lundi 3 janvier	mardi 4 janvier	jeudi 6 janvier	vendredi 7 janvier
D é j e u n e r	Terrine de légumes sauce cocktail 	Boulgour à l'oriental (pois chiches, raisins, menthe, épices, concombres, tomates) 	Salade verte aux 2 fromages (dés de cheddar et gouda) 	Lentilles BIO en salade  
	Emincé de dinde aux olives 	Saucisse de Strasbourg	Couscous (boules d'agneau) 	Croq veggie pané au fromage
	Mezze Penne 	Chou-fleur BIO béchamel  		Mousseline de brocolis 
	Samos 		Babybel BIO  	Chanteneige BIO  
	Clémentine	Petit suisse aux fruits BIO   Palmiers feuilletés	Galette des Rois	Purée pomme banane BIO 
 Fait maison  Lait collecté et transformé en France  Agriculture Biologique (AB)				



Menu ECOLES sans viandes
Du lundi 3 janvier 2022 Au vendredi 7 janvier 2022

	lundi 3 janvier	mardi 4 janvier	jeudi 6 janvier	vendredi 7 janvier
D é j e u n e r	Terrine de légumes sauce cocktail 	Boulgour à l'oriental (pois chiches, raisins, menthe, épices, concombres, tomates) 	Salade verte aux 2 fromages (dés de cheddar et gouda) 	Lentilles BIO en salade  
	Steak végétal aux olives 	Boulettes de soja tomate basilic	Assortiment de légumes et pois chiches façon couscous 	Croq veggie pané au fromage
	Mezze Penne 	Chou-fleur BIO béchamel  	Semoule 	Mousseline de brocolis 
	Samos 		Babybel BIO  	Chanteneige BIO  
	Clémentine	Petit suisse aux fruits BIO   Palmiers feuilletés	Galette des Rois	Purée pomme banane BIO 
 Fait maison  Lait collecté et transformé en France  Agriculture Biologique (AB)				



Menu ECOLES sans porc
Du lundi 3 janvier 2022 Au vendredi 7 janvier 2022

	lundi 3 janvier	mardi 4 janvier	jeudi 6 janvier	vendredi 7 janvier
D é j e u n e r	Terrine de légumes sauce cocktail 	Boulgour à l'oriental (pois chiches, raisins, menthe, épices, concombres, tomates) 	Salade verte aux 2 fromages (dés de cheddar et gouda) 	Lentilles BIO en salade  
	Emincé de dinde aux olives 	Boulettes de soja tomate basilic	Couscous (boules d'agneau) 	Croq veggie pané au fromage
	Mezze Penne 	Chou-fleur BIO béchamel  		Mousseline de brocolis 
	Samos 		Babybel BIO  	Chanteneige BIO  
	Clémentine	Petit suisse aux fruits BIO   Palmiers feuilletés	Galette des Rois	Purée pomme banane BIO 
 Fait maison  Lait collecté et transformé en France  Agriculture Biologique (AB)				



Menu ECOLES sans crustacés, fdm
Du lundi 3 janvier 2022 Au vendredi 7 janvier 2022

	lundi 3 janvier	mardi 4 janvier	jeudi 6 janvier	vendredi 7 janvier
D é j u n e r	Terrine de légumes sauce cocktail 	Boulgour à l'oriental (pois chiches, raisins, menthe, épices, concombres, tomates) 	Salade verte aux 2 fromages (dés de cheddar et gouda) 	Lentilles BIO en salade  
	Emincé de dinde aux olives et Mezze Penne 	Saucisse de Strasbourg et Chou-fleur BIO béchamel  	Couscous (boules d'agneau) 	Croq veggie pané au fromage et Mousseline de brocolis 
	Samos 		Babybel BIO  	Chanteneige BIO  
	Clémentine	Petit suisse aux fruits BIO   Palmiers feuilletés	Galette des Rois	Purée pomme banane BIO 

 Fait maison

 Lait collecté et transformé en France

 Agriculture Biologique (AB)

JEUDI
6 JANVIER 2021



Joyeuse Epiphanie