













# Menus restaurant scolaire


Semaine du 18 au 22 janvier 2021



| Lundi  | Mardi   | Mercredi         | Jeudi   | Vendredi  |
|--|---|------------------|---|---|
|  salade de riz  | salade d'endive aux fromage   | saucisson sec    |  salade kasha  | velouté de légumes  |
| omelette   |  Bœuf bourguignon(2)   | rôti de veau (1) |  galette de légumes au boulgour<br>lentilles corail et fromage | filet de poisson frais  |
|  |  gratin dauphinois   |                  |   |   |
| ratatouille  | .   | haricots vert    | purée de petit pois à l'orange  | épinard à la crème  |
|  yaourt  |   | fromage          |   |  fromage  |
| .  |  fruit  | fruit            |  fruit   | gateau au chocolat  |



(1) viande de veau française de race et d'origine Limousine

(2) Viande de bœuf française et de race et d'origine Limousin  
 produits issues de l'agriculture biologique

Les menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements et de la lutte contre le gaspillage. Informations sur les allergènes : Les plats servis au Restuarant Scolaire sont susceptibles de contenir des céréales contenant du gluten, des mollusques, des crustacés, des oeufs, du poisson, du soja, du lait, des fruits à coques, du céleri, de la moutarde, des graines de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites, du lupin, des mollusques et de l'arachide

