

La Restauration scolaire

MENUS DU MOIS DE JANVIER 2025

Suivez nos actualités sur les réseaux sociaux !

@ccpetitecamargue



Menus contrôlés par un diététicien-nutritionniste.

	Du 6 au 10 janvier	Du 13 au 17 janvier "Semaine latine"	Du 20 au 24 janvier	Du 27 au 31 janvier
LUNDI	Feuille de chêne aux olives Sauté de dinde au curry Macaroni Fromage Cocktail de fruits	Flamenco Pan con tomate Paella au poulet Manchego Orange	Salade composée Cordon bleu Semoule Velouté nature Coulis de fruits rouges	VÉGÉTARIEN Betteraves et maïs en vinaigrette Gratin savoyard Fromage blanc aux fruits Fruit de saison
MARDI VÉGÉTARIEN	Haricots verts en salade Pizza bolo végétale Mesclum et dés d'emmental Fromage blanc nature Clémentine	Salsa bachata Guacamole et nachos Chili con carne Tortilla Queso Ananas au sirop	Feuilleté au fromage Gardianne de taureau Gratin de choux-fleurs Fruit de saison	Mâche Cassoulet de porc Cassoulet de dinde Bleu des Causses Purée de fruits
MERCREDI	Velouté de pommes de terre Filet de colin pané Petit pois au jus Brie Salade de fruit frais et biscuit	Fado Farandole de légumes en tagliatelles Chanfana d'agneau et ses légumes Pasteis de nata	Velouté de courge au parmesan et ses croûtons Poulet rôti Frites de patates douces Salade de fruits d'hiver	Radis au beurre Omelette au fromage Carottes à la béchamel Fromage Chou à la vanille
JEUDI	Épiphanie Batavia Pot au feu et ses légumes Cantal Galette frangipane	Tarentelle Salade Italienne Lasagne de légumes au pesto Panna cotta aux fruits rouges	Cocktail de crudités Seiche à la sétoise Ebly Fromage Compote	Nouvel an chinois Samossas aux légumes Emincé de boeuf aux oignons Nouilles Chinoises aux légumes Verre de lait Ananas
VENDREDI	Carottes râpées aux amandes grillées Colin sauce samké harra Boulgour aux olives Comté Purée de fruits	Samba Carnaval de Bahia Moqueca de peixe Pommes de terre Tarte coco	VÉGÉTARIEN Œuf dur à la croc au sel Torsade au curry de légumes Yaourt nature Fruit de saison	Menu vainqueur du Battle des menus de décembre proposé par l'école de Franquevaux Duo de carottes en tagliatelles Saumon sauce citronnée Riz safrané Yaourt nature Abricot au sirop

En cas de problèmes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être modifiés.



Plus d'infos sur le service
RESTAURATION SCOLAIRE en
scannant le QR code.



Les recettes proposées peuvent contenir des allergènes.

Merci de bien vouloir consulter le tableau des allergènes référent pour plus d'informations.