



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

JANVIER 2025

LUNDI 6 janvier	MARDI 7 janvier	MERCREDI 8 janvier	JEUDI 9 janvier	VENREDI 10 janvier
menus végétarien				
Salade de betteraves	Potage crécy	salade verte	salade de haricots verts	Carottes râpées au citron
Gnocchis sauce tomate	Poulet Rôti aux herbes	Omelette forestière Bio	Bourride de poisson	blanquette de veau label rouge
Emmental râpé	jardiniere de légumes	Gratin de courges	Pommes vapeur	Riz
Camembert	yaourt Bio	Edam	Saint Bricet	Fromage ail et fines herbes
Fruit	Brioche des rois	Galette des rois	Fruit de saison	Compote Bio

Allergènes :

Sulfites, lait, blé, fruits à coque, moutarde, lupin, oeuf, Sésame

Allergènes :

blé, lait, céleri, sulfites

Allergènes :

moutarde, sulfites, blé, lupin
lait œuf

Allergènes :

sulfites, moutarde, blé, lait, arachide

Allergènes :

moutarde, sulfites, lait, œuf, blé
poisson, mollusques
crustacés



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE
JANVIER 2025

LUNDI 13 janvier	MARDI 14 janvier	MERCREDI 15 janvier	JEUDI 16 janvier	VENDREDI 17 janvier
		<i>menu végétarien</i>		
Salade de pois chiche au cumin	Salade Coleslaw	Salade verte	salade d'endive à l'emmental	Potage de légumes
Cordon bleu	Pates torti	Tartiflette savoyarde (au fromage) à la volaille	Filet de poisson pané	Poulet Yassa (viande Française)
Brocolis bio persillés	bolognaise (viande Française)		Haricots verts sautés	Riz pilaf
Tomme noire IGP	Gruyère râpé	Yaourt nature		Fromage blanc
Fruit de saison	Compote	Fruit de saison	Gateau maison ananas	Biscuits langue de chat





MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE
JANVIER 2025

LUNDI 20 janvier		MARDI 21 janvier menu végétarien		MERCREDI 22 janvier		JEUDI 23 janvier		VENDREDI 24 janvier	
Celeri vinaigrette		Salade épinards		Salade coleslaw		Salade verte		Potage pâtes alphabets	
Hachis parmentier (Viande Française)	 	Riz IGP		Farfalles		Calmar à l'italienne	 	Goulash de bœuf au paprika Label rouge (viande Française)	
		Dahl de lentilles		Sauce Paysanne : champignons /dés de poulet (viande Française)		Pommes noisette		Printanière de légumes	
Brie Bio		Vache qui rit		Fromage blanc Bio		Bûchette de chèvre		Yaourt nature	
Fruit de saison		salade de kiwi		Ananas au sirop		Fruit de saison		Eclair chocolat	

Agriculture biologique



Indication Geographique Protégée
















Pêche durable





MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

JANVIER 2025

LUNDI 27 janvier		MARDI 28 janvier		MERCREDI 29 janvier		JEUDI 30 janvier		VENDREDI 31 janvier
				<i>menu végétarien</i>				<i>menu végétarien</i>
Pizza au fromage Bio		Salade de haricots verts		Potage de légumes		Chou rouge rapé		œufs durs mayonnaise
Emincé de poulet colombo(bleu blanc cœur) (viande Française)	 	Steak haché sauce echalotte (viande Française)		Omelette bio		Beignet de poisson		Patate douce aux épices lait de coco et
Chou fleur persillé		Purée		Gnocchis romaine		Petits pois		pois chiche
Cantal AOP		Tomme noire IGP		Chaussée aux moines		Camembert		Edam
Fruit de saison		Compote		Banane coulis chocolat		Gateau aux fruits maison		Fruit

Agriculture biologique



label bleu blanc cœur



Appellation origine Controlée



Indication géographique Protégée
















fait maison



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

FEVRIER 2025

LUNDI 3 février		MARDI 4 février		MERCREDI 5 février		JEUDI 6 février		VENREDI 7 février	
		<i>menu végétarien</i>							
Brocolis vinaigrette		Roulé au fromage		Macédoine mayonnaise		Potage pâtes alphabets		Pâté sur toast /salade verte	
Gardianne de Taureau	 	Oeufs durs		Gratin de fruits de mer		Sauté de poulet		Filet de poisson à l'oseille	
Riz de Camargue		Epinards florentine		Pommes sautées		Carottes et salsifis persillés		Coquillettes	
Comté		Brie		Tomme noire IGP		carré président		Petit suisse	
Compote de pommes		Clementine		Kiwi en coupelle		Crêpe au sucre		Pomme Bicolore Bio	

Indication géograph. protégée



Agriculture Biologique



Fait maison



Label rouge



Appellation Origine Protégée





MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

FEVRIER 2025

LUNDI 10 février		MARDI 11 février		MERCREDI 12 février		JEUDI 13 février		VENDREDI 14 février	
salade de pois chiche		Salade de haricots verts		Tarte au fromage		carottes râpées et cacahuètes		Toast de sardine	
Escalope de dinde viennoise		Boulette bœuf. sauce tomate		Rôti de dinde aux petits oignons		Poisson lait de coco		Hachis parmentier de courges	
Brocolis persillés		Pennés		Jardinière de légumes		Riz parfumé		Salade verte	
Camembert Bio		St Nectaire AOP		Tomme noire IGP		Edam		yaourt nature	
Fruit		Clementine		Kiwi en coupelle		Crumble aux pommes		Fruit	

Indication géographique protégée



Agriculture Biologique



Fait maison



Label rouge



Appellation Origin Protégée





LA SEYNE-SUR-MER

MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

FEVRIER 2025

LUNDI 17 février	MARDI 18 février	MERCREDI 19 février	JEUDI 20 février	VENDREDI 21 février
menu végétarien				
Salade de céleri vinaigrette	Roulé au fromage	Radis beurre	salade verte	Salade de pâtes torti
Raviolis aux légumes bio sauce tomate	Filet de poisson sauce citron	Steak haché sauce échalotes	Couscous au poulet	Poisson en filet pané
Gruyère râpé	Haricots verts	Purée		Epinards à la crème
Flan caramel	Brie	Fromage Blanc	Gouda à la Coupe	Cantal AOP
Fruit de saison	Banane	Fruit	Moelleux au chocolat	Fruit

Indication géograph. protégée



Agriculture Biologique



Fait maison



Label rouge



Appellation Origin Protégée





MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

FEVRIER 2025

LUNDI 24 février	MARDI 25 février	MERCREDI 26 février	JEUDI 27 février	VENREDI 28 février
		menu végétarien		
Salade de betterave	Pizza Fromage Bio	Salade de lentilles aux oignons	Salade d'endives	Carottes râpées
Sauté de veau label chasseur rouge	Filet de poisson sauce citron	Tarte fromage	Lasagnes au bœuf	Poulet Rôti
Polenta	Petits pois carottes	Brocolis persillés	Tomme de Pyrénée IGP	Gratin de chou fleur
Yaourt Bio aux fruits	Brie Bio	Comté AOP	Compote	Crème de gruyère
	Banane	Fruit de saison		Gâteau à l'ananas

Indication géograph. protégée

Agriculture Biologique



Fait maison



Label rouge



Appellation Origine Protégée