

## Restaurant scolaire

### Menus du Lundi 13 au Vendredi 17 Janvier 2025

Semaine 03

**Lundi**



**Mardi**

Repas biologique



**Mercredi**



**Jeudi**

Repas végétarien

**Vendredi**

Les groupes d'aliments

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

Betteraves vinaigrette
Cordon bleu
Purée de potiron
Samos
Fruit

Taboulé bio
Steak de bœuf bio sauce barbecue
Haricots verts bio persillés
Edam bio
Fruit bio

Emincé de chou rouge
Colombo de porc*
Pommes de terre
Mimolette
Galette des rois

Carottes râpées
Dahl de lentilles
Riz
Suisse aux fruits
Muffin nature aux pépites de chocolat

Salade verte iceberg
Thon à la Sicilienne
Pennes
Pont l'Evêque
Maestro vanille

- Fruits et légumes
- Viandes, poissons œufs
- Féculents
- Matières grasses
- Produits laitiers
- Produits sucrés

**Repas de substitution :**

- Lundi : Dos de colin d'Alaska pané
- Mardi : Boulettes de soja sauce barbecue
- Mercredi : Hoki sauce colombo

**Repas sans porc :**

- Mercredi : Colombo de poulet

Présence de porc signalée par \*

**Légende :**

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit de saison
- Produit local
- Dessert du chef



**« Pomeline, la pomme maline » te fait découvrir :**

Pomme de reinette et pomme d'api, tapis tapis rouge,  
Pomme de reinette et pomme d'api, tapis tapis gris...

Mardi, tu vas manger une pomme en dessert.

La pomme est le fruit le plus consommé en France.

Il en existe plus de 20 000 variétés !

Pleine de vitamines, de minéraux, et de fibres,

