

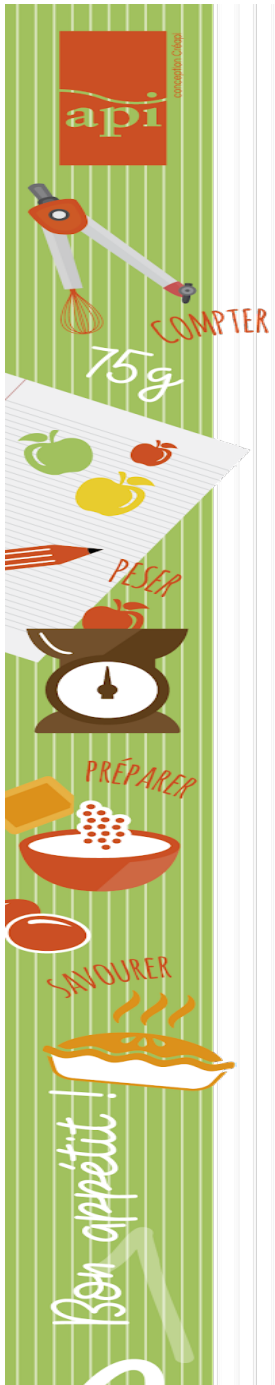
RESTAURANT SCOLAIRE LES PETITS GOURMETS

- Produits Bio** 
- Pêche durable** 
- Repas végétarien** 
- Produits Labellisés** 
- Produit Local** 

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

lundi 03 janvier	mardi 04 janvier	mercredi 05 janvier	jeudi 06 janvier	vendredi 07 janvier
fêtons les Geneviève	fêtons les Odilon	fêtons les Edouard	fêtons l'Epiphanie	fêtons les Raymond
CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE 	POTAGE LEGUMES LOCAUX 	OEUF MIMOSA	CELERI BIO 	SALADE DE PATES AU PESTO
OU CHOU BLANC BIO A LA CREME 	OU MACEDOINE DE LEGUMES	OU OEUF DUR SAUCE MAYONNAISE	OU SALADE VERTE BIO 	OU VELOUTE DE LEGUMES LOCAUX 
OU VERRINE DU CHEF	OU BETTERAVES ROUGES AUX POMMES LOCALES 	OU SAUCISSON SEC ET SES CONDIMENTS	OU ENDIVES LOCALES VINAIGRETTE 	OU TABOULE
OMELETTE BIO 	SAUTE DE VOLAILLE BBC AU CURRY 	RÔTI DE PORC LOCAL A LA DIJONNAISE 	EMINCE DE BOEUF LOCAL A LA PROVENCALE 	BLANQUETTE DE POISSON MSC 
SEMOULE BIO 	RIZ BIO 	POMMES DE TERRE GRENAILLES LOCALES 	COQUILLETES BIO 	BOULGHOUR BIO 
HARICOTS VERTS BIO 	POIREAUX BIO 	SALADE VERTE LOCALE 	CAROTTES BRAISEES LOCALES 	POEELE DE BROCOLIS
FROMAGE BIO 	FROMAGE AOP 	FROMAGE AOP 	FROMAGE AOP 	FROMAGE AOP 
MOUSSE CHOCOLAT BIO 	FLAN PATISSIER DU CHEF	CREME DESSERT PRALINEE		PECHE MELBA
OU YAOURT NATURE BIO 	OU PETITS SUISSES	OU FROMAGE BLANC CASSONNADE		OU YAOURT AUX FRUITS
OU CHOIX DE FRUITS BIO 	OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON	OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON	GALETTE DES ROIS 	OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON BIO 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE LES PETITS GOURMETS

Produits Bio
Produits Labellisés

Pêche durable
Produit Local

Repas végétarien
Menu à thème

REPAS CANADIEN

lundi 17 janvier fêtons les Roseline	mardi 18 janvier fêtons les Prisca	mercredi 19 janvier fêtons les Marius	jeudi 20 janvier fêtons les Sébastien	vendredi 21 janvier fêtons les Agnès
CHOU BLANC BIO AUX POMMES	RILLETTES DE POISSON MSC	CHOU FLEUR LOCALE VINAIGRETTE AU BASILIC	SOUPE DE POTIRON LOCAUX	FRIAND AU FROMAGE
OU POTAGE DE LEGUMES BIO	OU ABRICOT AU THON	OU ASPERGE SAUCE MOUSSELINE	OU SALADE COMPOSEE AU BACON	OU PIZZA
OU CAROTTES RAPEES A L'ORANGE BIO	OU VERRINE DU CHEF	OU BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE FRAMBOISE	OU CAROTTES LOCALES VINAIGRETTE AU SIROP D'ERABLE	OU QUICHE AUX POIREAUX
BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE TOMATE	EMINCE DE VOLAILLE	STEAK HACHE SAUCE POIVRE	POUTINE	FILET DE COLIN MSC SAUCE CREME
RIZ BIO	PENNE BIO	PUREE DE POMMES DE TERRES LOCALES	FRITES	BLE BIO
POELEE DE LEGUMES BIO	POIREAUX LOCAUX	ENDIVES LOCALES BRAISEES	SALADE VERTE	GRATIN DE BROCOLIS
FROMAGE BIO	FROMAGE AOP	FROMAGE AOP	FROMAGE AOP	FROMAGE AOP
YAOURT BIO	BROWNIE DU CHEF	PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES	PANCAKE AU SIROP D'ERABLE	FLAN CAMEL
OU MOUSSE CHOCOLAT BIO	OU FROMAGE BLANC SUCRE	OU CRUMBLE DE FRUITS DE SAISON LOCAUX DU CHEF		OU YAOURT NATURE SUCRE
OU FRUITS DE SAISON BIO	OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON	OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON LOCAUX		OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON
























Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE LES PETITS GOURMETS

- Produits Bio** 
- Produits Labellisés** 
- Pêche durable** 
- Produit Local** 
- Repas végétarien** 
- Menu à thème** 

HOT DOG PARTY

lundi 31 janvier fêtons les Marcelle	mardi 01 février fêtons les Ella	mercredi 02 février fêtons les Présentation	jeudi 03 février fêtons les Blaise	vendredi 04 février fêtons les Véronique
PIZZA	SALADE FROMAGERE BIO 	POTAGE DE LEGUMES LOCAUX 	ASSIETTE DE CRUDITES LOCALES 	ENDIVES LOCALES AU BLEU 
OU QUICHE AUX LARDONS	OU BETTERAVE BIO VINAIGRETTE FRAMBOISE 	OU TERRINE DE LEGUMES		OU COLESLAW LOCAL 
OU TARTE AUX LEGUMES	OU CAROTTES RAPEES BIO 	OU CHAMPIGNONS A LA GRECQUE		OU SALADE D AGRUMES
COUSCOUS POULET LABEL ROUGE 	FLAN DE LEGUMES BIO 	BOLOGNAISE		FILET DE LIEU MSC A LA BORDELAISE 
SEMOULE BIO 	PUREE DE POMMES DE TERRE BIO 	PENNE	Frites	BOULGHOUR BIO 
LEGUMES COUSCOUS	PUREE DE PANAIS BIO 	BRUNOISE DE LEGUMES	SALADE VERTE LOCALE 	POEELE DE LEGUMES LOCAUX 
FROMAGE AOP 	FROMAGE BIO 	FROMAGE AOP 	FROMAGE AOP 	FROMAGE AOP 
SALADE DE FRUITS FRAIS	MOUSSE AU CHOCOLAT BIO 	CREME DESSERT PRALINE		FROMAGE BLANC CASSONADE
OU FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES	OU YAOURT AU SUCRE BIO 	OU YAOURT AROMATISE		OU ENTREMET A LA VANILLE
OU CREME AUX OEUFS	OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON BIO 	OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON	CREPE DE LA CHANDELEUR	OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.