

## MENU ECOLE DU SACRE COEUR - JANVIER 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
01-janv	02-janv	03-janv	04-janv	05-janv
BONNE ANNEE	BONNE ANNEE	BONNE ANNEE	BONNE ANNEE	BONNE ANNEE
08-janv	09-janv	10-janv	11-janv	12-janv
Betterave cube Vinaigrette (j,l) Farce bolognaise (l) (bio & Viande Française) Spaghetti au beurre (a,g) Gruyère râpé (g) Yaourt sucré (g) Clémentine	Carottes râpées Vinaigrette (j,l) Couscous végétal (i,j) Semaoule de couscous (a) Comté (g) Brioche des Rois (a,c)	Salade verte Vinaigrette (j,l) Blanquette de dinde (g) Riz au beurre (g) Emmental (g) Compote de pommes	Salade de pois chiche Vinaigrette (j,l) Cordon bleu (a,g) Ratatouille Babybel (g) Orange	Coleslaw (c,j,l) Gratin de la mer/PDT (b,d,g,i,n) St Morêt (g) Clémentines
15-janv	16-janv	17-janv	18-janv	19-janv
Saucisson (g) Beurre doux (g) Cuisse de poulet rôtie Gratin de courgettes (g) Petit suisse sucré (g) Banane	Salade verte Vinaigrette (j,l) Lasagne aux légumes du soleil (a,g,i) Camembert (g) Purée pomme/fraise	Feuilleté au fromage (a,c,g) Boulettes de bœuf sauce chasseur (a,f,i,l) Purée de potimarrons bio et local (g) Petit suisse aromatisé (g) Pomme	Salade verte Vinaigrette (j,l) Tartiflette au reblochon AOP (g) Vache qui rit (g) Mousse au chocolat (g)	Salade de pâtes au pesto (a) Filet meunière (a,c,d,g,n) + citron Haricots verts persillade (g) Emmental (g) Poire
22-janv	23-janv	24-janv	25-janv	26-janv
Radis + beurre (g) Hachis parmentier (a,g,i,l) Camembert (g) Compote de pommes	Betterave cube Vinaigrette (j,l) Pané blé fromage épinard (a,g) Poêlée camarguaise Cantal jeune (g) Banane	Salade de mâche Vinaigrette (j,l) Chipolatas Pommes de terre rissolées Babybel (g) Clémentine	Salade thon/PDT (d) Vinaigrette (j,l) Sauté de dinde aux olives (i,l) Gratin de butternut (g) Liégeois au chocolat (g)	Salade verte Vinaigrette (j,l) Dos de colin au colombo (d,g,j) Boullgour au beurre (a,g) Emmental (g) Kiwi
29-janv	30-janv	31-janv	01-févr	02-févr
Salade verte Vinaigrette (j,l) Sauté de porc local au curry (g,i,j,l) Gratin de chou fleur (g) Yaourt aromatisé (g)	Salade d'endives Vinaigrette (j,l) Dahl de lentilles corail Riz au beurre (g) Mini Roitelet (g) Clémentine	Houmous + croûtons (a) Omelette à la ciboulette (c,g) Poêlée de légumes Kiri (g) Beignet au chocolat (a,c,g,h)	Salade verte Vinaigrette (j,l) Pilon de poulet fermier Label Rouge Potatoes + Ketchup Yaourt nature (g) Sucre dosette	CHANDELEUR ! Lentilles en salade Vinaigrette (j,l) Dos de colin à l'oseille (d,g,l) Gratin d'épinards (g) Chanteneige (g) Crêpes au chocolat (a,c,f,g,h)

**LEGENDE :**  
Produits BIO  
Produits labellisés  
Viande origine France  
Produits locaux  
Poisson MSC

Ce menu est susceptible de modifications, en cas de difficultés particulières, notamment d'approvisionnement.

Légende des allergènes :

a : gluten  
b : crustacés  
c : œufs  
d : poissons  
e : arachide

f : soja  
g : lait  
h : fruits à coque

i : céleri  
j : moutarde  
k : sésame



Menus élaborés par une diététicienne

m : lupin  
n : mollusques  
D'agrément : FR 84.003.619