

MENU Restaurant scolaire

du Lundi 5 janvier au Vendredi 9 janvier 2026



Les menus sont cuisinés sur place, de saison, bio ou local, validés par une diététicienne.

Lundi



Betterave cuite BIO 10-12
vinaigrette
Raviolis au fromage
râpé BIO 1-3-7
Petit suisse fruité BIO 7
Fruit

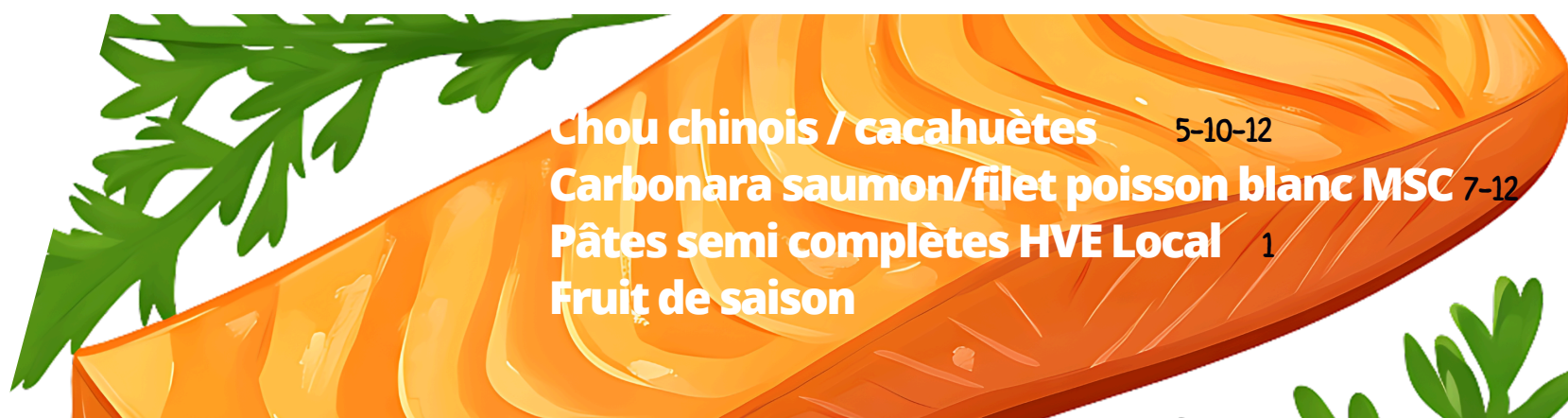
Mardi



Chou fleur/emmental 7-10-12
Escalope de dinde panée 1
Carottes vapeur crémees 7
Couronne briochée 1-3-7

* Filet de poisson pané

Mercredi



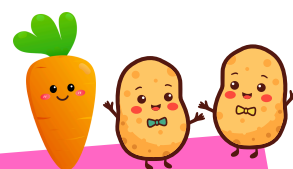
Chou chinois / cacahuètes 5-10-12
Carbonara saumon/filet poisson blanc MSC 7-12
Pâtes semi complètes HVE Local 1
Fruit de saison

Jeudi



Salade/endive/noix 8-10-12
Dahl de lentille corail
Riz basmati
Fromage BIO 7

Vendredi



Carottes râpées citron/cumin 10-12
Émincé de bœuf à la sauce soja 1-6
Pommes rissolées
Dessert lacté bio 7

* Omelette Bio

Tributaires des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modifications sans préavis.

La recette de la cuisine centrale : Dalh de lentilles

Rincer les lentilles corail. Faire rissoler à l'huile les oignons et les carottes. Puis ajoutez les épices : curry, curcuma, gingembre.

Ajouter les lentilles corail avec 2 fois leur volume d'eau. Cuire 20 minutes à feu doux.

Ajouter le concentré de tomate et le lait de coco puis continuer la cuisson pendant 10 minutes.

Servir avec du riz.



Allergènes

1- Céréales
2- Crustacés
3- Oeufs

4- Poissons
5- Arachides
6- Soja

7- Lait
8- Fruit à coques
9- Celeri

10- Moutarde
11- Graine de sésame
12- Anhydrides et sulfites

13- Lupin
14- Mollusques
* Plat alternatif

Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes.



Elaboré
sur place

