



Aurons

Menus scolaires

JANVIER 2024



Lundi 8	Mardi 9	Jeudi 11	Vendredi 12
Salade iceberg vinaigrette Colin meunière Purée de patate douce Yaourt aromatisé Kiwi	Céleri rémoulade Sauté de taureau à la provençale Penne Rigate Camembert Flan vanille	Salade de haricots verts Omelette basquaise Blé Edam Banane	Emincé d'endives vinaigrette Potimenter de colin Chanteneige Gâteau des rois
Lundi 15	Mardi 16	Jeudi 18	Vendredi 19
Salade de blé Cordon bleu de volaille Gratin de courge Fromage blanc aux fruits Orange	Salade iceberg vinaigrette Nuggets de lentilles corail Epinards béchamel Lou Pastroun Chou vanille	Radis croc'sel Filet de lieu aux épices douces Boulgour Cantal Flan vanille nappé caramel	Salade de PDT orientale Sauté de bœuf stroganoff Carottes Vichy Gouda Cake aux pépites de chocolat
Lundi 22	Mardi 23	Jeudi 25	Vendredi 26
Velouté de butternut & curcuma Raviolis au fromage sauce tomate Yaourt nature & sucre Kiwi	Pizza au fromage Filet de poisson pané Carottes braisées Petit suisse aux fruits Clémentine	Salade iceberg vinaigrette Jambon, rosette & cornichons PDT vapeur & fromage à raclette Compote de pomme	Pois chiches au cumin Sauté de veau à l'ancienne Haricots plats Emmental Banane
Lundi 29	Mardi 30		
Œufs durs mayonnaise Tajine de légumes aux pois chiches Semoule Vache Picon Poire	Pomelos & sucre Thon sauce tomate & basilic Riz de Camargue Saint Nectaire Flan chocolat		

Poisson issu de la Pêche Durable
 Produit local
 Fromage AOP/AOC
 Viandes origine France
 Produit agriculture
 Produit à Indication Géographique Protégée

Fait maison
 Fruits et légumes frais
 Fromage à la coupe
 Produit Label Rouge
 Repas Végétarien

Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, trace possible de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.

Sous réserve d'approvisionnement