

		Jeudi 02-janv	Vendredi 03-janv
<p style="text-align: center;">Bonne Année</p> <p style="text-align: center;">2025</p> 		Rillette de sardine maison	VEGETARIEN Velouté carottes lentilles corail au lait de coco
		Carbonara à la dinde	Pizza
		Pâtes	Salade
		Yaourt	Emmental
		Fruit de saison	Crêpe au sucre

Légende :

 Agriculture Biologique

Allergènes :

 Arachide

 Celeri

 Crustacé


 Gluten

 Lait

 Lupin

 Mollusque

 Moutarde

 Fruits à coque

 Oeuf

 Poisson

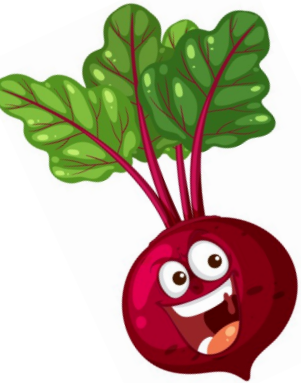
 Sésame

 Soja

 Sulfites


Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine.

Restaurant scolaire : La Chapelle des Fougeretz



Lundi 06-janv	Mardi 07-janv	Mercredi 08-janv	Jeudi 09-janv	Vendredi 10-janv
Betteraves vinaigrette   		Céleri rémoulade    	VEGETARIEN Carottes râpées   	Pâté de campagne de porc    
Saucisse grillé 	Sauté de Bœuf 	Poisson sauce beurre Nantais   	Hachis végétarien   	Sauté de Dinde à la crème  
Frites	Purée de carottes   	Riz 	Salade   	Haricots verts  
Saint-Nectaire  	Yaourt  		Yaourt  	
Couronne des enfants    	Fruit de saison 	Compote de pommes 	Fruit de saison 	Far breton   

Légende :

 Agriculture Biologique

Allergènes :

 Arachide

 Céleri

 Crustacé


 Gluten

 Lait

 Lupin

 Mollusque

 Moutarde

 Fruits à coque

 Oeuf

 Poisson

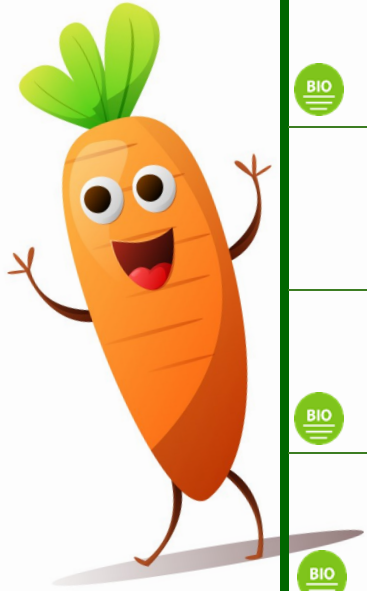
 Sésame





 Soja

 Sulfites

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine.

Restaurant scolaire : La Chapelle des Fougeretz



Lundi 13-janv	Mardi 14-janv	Mercredi 15-janv	Jeudi 16-janv	Vendredi 17-janv
Œuf Mayonnaise   	Salade verte aux croûtons et au fromage     	VEGETARIEN	Coleslaw    	Potage de légumes 
Boulette de bœuf sauce tomate   	Calamar à la Romaine      	Bruschetta  	Tartiflette  	Haut de cuisse de poulet
Ecrasé Dubarry  	Riz / Ketchup  	Salade   	Salade   	Semoule  
Comté  	Yaourt aux fruits  	Brie  	Yaourt  	
Fruit de saison 		Fruit de saison 		Gâteau au chocolat   

Légende :

 Agriculture Biologique

Allergènes :

 Arachide

 Celeri

 Crustacé


 Gluten

 Lait

 Lupin

 Mollusque

 Moutarde

 Fruits à coque

 Oeuf

 Poisson



































 Sésame

 Soja

 Sulfites

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine.

Restaurant scolaire : La Chapelle des Fougeretz

Lundi 20-janv	Mardi 21-janv	Mercredi 22-janv	Jeudi 23-janv	Vendredi 24-janv
VEGETARIEN				
Betteraves vinaigrette   	Salade de riz - thon   		Cervelas vinaigrette   	Crème de Potiron  
Lasagne végétarienne    	Sauté de poulet basquaise 	Effiloché de porc au miel  	Brandade   	Merguez
Salade   	Haricots verts  	Ecrasés de carottes  	Salade   	Frites
Yaourt  	Emmental  	Yaourt  		Camembert  
Fruit de saison 	Bâtonnet de glace   	Salade de fruits 	Crème au chocolat   	Fruit de saison 

Légende :

 Agriculture Biologique

Allergènes :

 Arachide

 Celeri

 Crustacé


 Gluten

 Lait

 Lupin

 Mollusque

 Moutarde

 Fruits à coque

 Oeuf

 Poisson

 Sésame

 Soja

 Sulfites

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine.

Restaurant scolaire : La Chapelle des Fougeretz

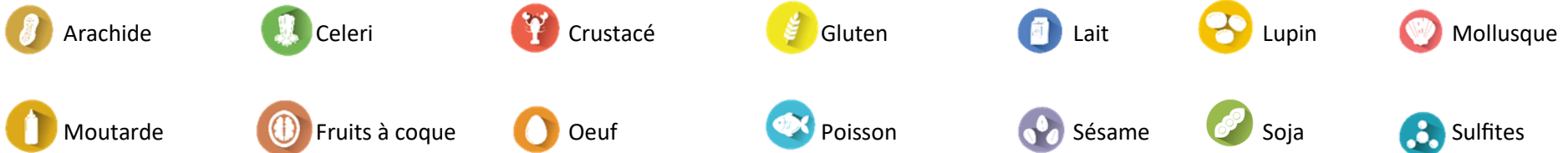
Lundi 27-janv	Mardi 28-janv	Mercredi 29-janv	Jeudi 30-janv	Vendredi 31-janv
Œuf Mayonnaise 	Mousse de betteraves 		Potage de légumes 	VEGETARIEN Carottes râpées
Sauté de Dinde au curry 	Filet de poisson pané 	Blanquette de veau 	Jambon grillé 	Omelette au fromage
Poêlée de légumes 	Riz 	Petits pois Carottes 	Purée 	Pomme de terre sautées / salade
Tomme grise 	Yaourt 	Comte 	Saint-Nectaire 	Camembert
Fruit de saison 		Semoule au lait 	Fruit de saison 	Eclair au chocolat



Légende :

Agriculture Biologique




















































Allergènes :



Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine.

Restaurant scolaire : La Chapelle des Fougeretz



Lundi 03-fèv	Mardi 04-fèv	Mercredi 05-fèv	Jeudi 06-fèv	Vendredi 07-fèv
Salade verte   	Taboulé   		Rillette de sardine maison    	VEGETARIEN Velouté carottes lentilles corail au lait de coco   
Tajine de poulet 	Sauté de porc à la moutarde  	Filet de colin sauce beurre citronné   	Carbonara à la dinde  	Pizza végétarienne  
Frites	Ecrasé de butternut  	Blé  	Pâtes  	Salade   
Comté  	Brie  	Yaourt  	Yaourt  	Emmental  
Crème chocolat   	Fruit de saison 	Compote pomme banane 	Fruit de saison 	Crêpe au sucre   

Légende :

 Agriculture Biologique

Allergènes :

 Arachide

 Celeri

 Crustacé


 Gluten

 Lait

 Lupin

 Mollusque

 Moutarde

 Fruits à coque

 Oeuf

 Poisson

 Sésame

 Soja

 Sulfites

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine.