

























# MENU SCOLAIRE

Du lundi 23 au vendredi 27 janvier 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	  Taboulé à la semoule BIO	Nems à la volaille	 Salade de pâtes au thon	 Macédoine mayonnaise	 Coleslaw
Sans P/V	Samoussa aux légumes				
	  Boulettes de soja BIO	  Colin sauce chinoise	 Merguez	 Sauté de veau aux olives	  Saucisse de Toulouse
Sans P/V	Croustillant au fromage		Galette de quinoa à la provençale		Colin poché
	  Chou-fleur BIO béchamel	  Riz blanc BIO	 Haricots verts persillés	 Doré de grains de blé	 Aligot
Sans P/V					
	 Petits-suisses aux fruits BIO	Cocktail de fruits	Emmental	 Edam BIO	Crème dessert vanille
	 Fruit de saison lundi BIO	Pain d'épices	Purée de pêche	Purée de poire	 Tarte aux fruits AUDOISE



COLIN :  
PLEIN FILET  
CERTIFIÉ MSC ET IRE  
(PÊCHE DURABLE)

L'INFO DE LA SEMAINE:

**Nouvel an chinois**  
Mardi 24 janvier

Sans P/V = repas sans porc ou viande Allergènes: liste complète sur [www.recape.fr](http://www.recape.fr) rubrique collectivité > diététique et allergènes



Préparé & cuisiné maison



Cuisiné maison



Certifié bio



Produit en Occitanie



Toutes nos viandes sont d'origine France