

Menu de la cantine pour le mois de Janvier 2024

MENU DU MOIS DE JANVIER 2024



<p>Lundi 08 Salade de choux et carottes Omelette Haricots verts Salade de fruits </p>	<p>Mardi 09 Concombre Croustilles de poulet Lentilles consommées Flan</p>	<p>Jeudi 11 Tomates + fromage Ragoût de bœuf   Riz et chili con carne Melon</p>	<p>Vendredi 12 Macédoine de légumes Court-bouillon de poisson Madère Banane dessert</p>
<p>Lundi 15 Dés de jambon Saucisses de poulet Purée de PDT Madeleine</p>	<p>Mardi 16 Salade mexicaine  Côte de porc Patates douces Raisins</p>	<p>Jeudi 18 Demi pamplemousse Colombo de cabri  Riz blanc Petit-suisse</p>	<p>Vendredi 19 Laitue Brandade de morue Haricots rouges consommés Orange</p>
<p>Lundi 22 Chou râpé Cordon bleu Pois cassés Fruit au sirop </p>	<p>Mardi 23 Maïs et tomate Sauce carbonara Pâtes alimentaires Pastèque</p>	<p>Jeudi 25 Giraumon râpé Printanière de légumes Sauté de dinde  Yaourt de fruits</p>	<p>Vendredi 26 Thon Dombé au bœuf salé Crème dessert</p>
<p>Lundi 29 Sardines  Emincé de bœuf Gratin de légumes Poire</p>	<p>Mardi 30 Carottes râpées Steak végétarien  Pâtes à l'italienne Yaourt</p>	<p>Bonne année, 2024 </p>	



IMPORTANT 

- Les repas sont préparés à la Cuisine centrale de PETIT-BOURG dans le respect des exigences réglementaires, afin de garantir l'hygiène et la sécurité alimentaire des restaurantiers.
- Le menu ci-dessous est donné à titre prévisionnel et est susceptible d'être modifié.

INFORMATIONS PRODUITS

- Produits Bio indiqués par le sigle 
- Produits végétariens indiqués par le sigle 
- Nos fruits au sirop et nos compotes sont 
- Pays d'origine des viandes pour chaque type de viande non transformée (voir document annexé I)
- Allergènes indiqués pour chaque plat préparé (voir document annexé II)
- Fruits et légumes frais de saison et selon disponibilités fournisseurs



RESTAURATION SCOLAIRE DE LA VILLE DE PETIT-BOURG

