



SELF ECOLE ET COLLEGE PRIVES CHAMPFLEURY

Menu du 20 Janvier au 24 Janvier 2025*

		PRIMAIRE seulement	MATERNELLE
		Menu végétarien	
		Salade verte, radis	Haricots verts
LUNDI 20 JANVIER	Entrée	Raviolis bio tomates confites romarin	Raviolis bio tomates confites romarin
	Plat		
	Garnitures	<i>Fromage</i>	<i>Fromage</i>
	Fromage	Crème à la vanille	Crème à la vanille
	Dessert	COLLEGE ET PRIMAIRE	MATERNELLE
MARDI 21 JANVIER	Entrée	Salade verte, radis	Surimi
	Plat	Escalope de poulet panée aux cornflakes	Escalope de poulet panée aux cornflakes
	Garnitures	Frites + Légumes	Frites + Légumes
	Fromage	<i>Mimolette</i>	<i>Mimolette</i>
	Dessert	Fromage blanc aux fruits	Fromage blanc aux fruits
		COLLEGE ET PRIMAIRE	MATERNELLE
		Menu Allemand	
JEUDI 23 JANVIER	Entrée	Salade verte, radis	Pois chiches
	Plat	Choucroute	Choucroute
	Garnitures		
	Fromage	<i>Emmental</i>	<i>Emmental</i>
	Dessert	Forêt noire	Gateau
		COLLEGE ET PRIMAIRE	MATERNELLE
VENDREDI 24 JANVIER	Entrée	Salade verte, radis	Betteraves
	Plat	Thon à la tomate	Thon à la tomate
	Garnitures	Riz	Riz
	Fromage	<i>Fromage</i>	<i>Fromage</i>
	Dessert	Chocolat liégeois	Chocolat liégeois

* (sous réserve d'approvisionnement)



Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de sésame, de céleri, de moutarde, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos cuisines.

Provenance des viandes (Bœuf, porc, veau) : Occitanie, Rhône Alpes et Auvergne

Local

Produits locaux et Local

Fruits

Pomme

Poire

Compote et salade de fruits : provenance Vaucluse

Poisson (pané ou autre) : MSC (pêche durable),
thon (pêche durable)



Légumes : en conversion

haricots verts, brocolis, petits pois, épinards

Riz de Camargue IGP



Pâtes Bio

