



# RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS

## Du 13/01/2025 au 17/01/2025

Menu

api

Lundi

Salade verte aux croutons - Vinaigrette  
**Poulet rôti Label Rouge**   
 Frites  
 Fromage  
**Yaourt aromatisé BIO** 

Mardi

**Céleri BIO** râpé  - Mayonnaise  
 Lasagnes au saumon et aux épinards  
**Salade verte BIO**  - Vinaigrette  
**Fromage AOP**   
 Fruit de saison

Mercredi

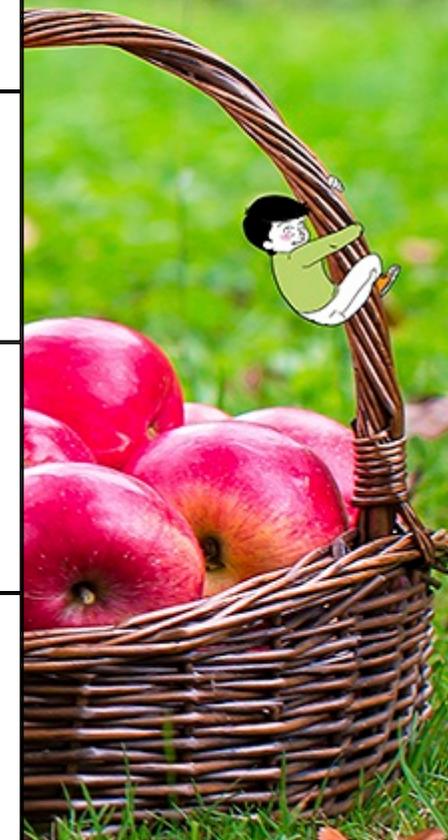
Œuf dur mayonnaise  
 Langue de bœuf - Sauce piquante  
 Légumes du pot  
 Fromage  
**Pomme Bio** rôtie au miel 

Jeudi

Salade de **haricots verts Bio**  - Vinaigrette  
**Colin MSC** meunière  - Et quartier de citron  
 Purée de carottes  
 Fromage  
 Crème caramel du chef

Vendredi

Potage de légumes (poireau, carotte, pomme de terre)  
 Tortilla de **pommes de terre BIO** aux oignons   
**Salade verte Bio**  - Vinaigrette  
 Yaourt sucré  
**Fruit de saison Bio** 



# RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS

## Du 20/01/2025 au 24/01/2025

Menu

api

Lundi

Velouté aux tomates et vermicelles  
Sauté de dinde - Sauce curry  
Haricots plats - **Écrasé de pomme de terre Bio**  
Fromage blanc sucré  
Tarte aux pommes

Mardi

Salade verte Bio à la mimolette <sup>Bio</sup>  
Blanquette au **poisson MSC**  
**Riz IGP** <sup>IGP</sup> - Légumes pot au feu  
Fromage  
**Fruit de saison Bio** <sup>Bio</sup>

Mercredi

Rillettes - Cornichons  
/Betteraves rouges  
Rognon de bœuf - Sauce Madère  
**Pâtes Bio** <sup>Bio</sup> - Brocolis  
Fromage AOP <sup>AOP</sup>  
**Yaourt aromatisé BIO** <sup>Bio</sup>

Jeudi

Potage de légumes (poireau, carotte, pomme de terre)  
Lasagnes (recette du chef)  
**Salade verte Bio** <sup>Bio</sup> - Vinaigrette  
Fromage  
Fruit de saison

Vendredi

**Chou rouge BIO** râpé <sup>Bio</sup>  
Tartiflette (**pomme de terre Bio**, fromage, oignons, lardons)  
/Émincé de volaille  
**Salade verte Bio** <sup>Bio</sup> - Vinaigrette  
**Yaourt Bio sucré** <sup>Bio</sup>  
Compote de **pommes BIO** <sup>Bio</sup>

