	Lundí	Mardi	Mercredi	Jeudí	Vendredi
Du 22 au 26 Novembre 2021	Chou-fleur vinaigrette Maccaronade Bolognaise Fromage Salade de fruits	Salade de lentilles Nuggets de poisson Haricots verts Fromage Clementine	Potage Pot au feu et ses legumes Fromage Brownie	Betteraves rapées Omelette au fromage carottes vichy Tarte aux pommes	Céleris rémoulade Filet de colin Blé gourmand Crème dessert
Du 29 Nov au 3 Décembre 2021	CEufs mimosa Travers de porc Lentilles du Puy Fromage Ananas	Macédoine Gratin de fruits de mer Riz Compote	Salade verte Spaghetti à la Bolognaise Moelleux noix de coco	Carottes rapées Couscous au raisins Fromage Poire	Salade de cruditées Lapin à la moutarde Pommes rissolées Petits suisses
Du 6 AU 10 Décembre 2021	Salade verte Cordon bleu de dinde Carottes persillées Yaourt aux fruits	Pizza Roti de veau Petits pois Fromage Pomme	Potage Pilon de poulet Potatoes Fromage compote	Haricots verts pommes de terre Filet de colin Riz Fromage Banane	Salade de pois chiches Œufs durs Epinards à la crème Peches au sirop
Du 13 au 17 Décembre 2021	Endives au fromage Poulet aux olives Coquillettes Compote	Salade de pois chiches Filet de hoki Haricots verts Fromage blanc aux fruits	Salade au croutons de chevre chaud Gratin de ravioli à la tomate Clementine	Taboulé Tajine aux amandes et pruneaux Fromage Eclair au chocolat	Mousseron de canard Sauté de poulet au foie gras Pommes de terre grenailles Royal au chocolat Clementine papillote

Franck CHARIGNON

Chef cuisinier : cuisine@bedarrides.eu

Sylviane AMEDEO

La directrice générale des services

Jean BERARD

Le Maire

FECULENT	FRUIT ET LEGUME	INGRDIENT BIO AB	Viande bovine	menu végétarien
PRODUIT LAITIER	PROTEINE	ATTICLE	d'origine européenne	

Conformément au décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatil å l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires é-emballées, nous vous informons de la présence possible d'allergènes dans la composition des menus proposés dans les restaurants scolaires, et vous invitons, si vous l'estimez nécessaire, à vérifier, avec l'aide de votre médecin traitant, que votre enfant ne présente pas de contre-indication.

Pour tout renseignement, rendez-vous sur www.ville-bedarrides.fr

Sous reserve w	abbrovisionnement Lundi	Mardí	Mercredí	Jeudí	Vendredí
Du 3 au 7 janvier 2022	Radis beurre Quenelles Carottes sautées Galette des rois	Taboulé Poisson pané Haricots verts Fromage Clémentine	Céleris rémoulade Poulet roti Poelee de légumes Flan aux œufs	Carottes rapées Bœuf bourguignon Riz Yaourt aux fruits	Œufs mimosa Cassoulet Fomage Chocolat liégeois
Du 10 au 14janvier 2022	Roulé de surimi Saucissettes Potatoes Fromage Compote	Salade de haricots verts Galettes de legumes Brocolis Fromage blanc aux fruits	Salade de crudités Faux filet Pommes rissolées Fromage Brownie	Quiche Lorraine Roti de veau aux olives Petits pois Banane	Salade mixte Lasagnes de boeuf Yaourt nature
Du 17 AU 21janvier 2022	Betteraves rapées Cordon bleu Gratin Dauphinois Salade de fruits de saison	Pizza Epinards à la Florentine Clémentines	Tarte aux légumes Spaghetti Bolognèse Fromage Kiwi	Rosette beurre Bouchée à la reine Brocolis Poire	Salade de chevre chaud Risotto d'asperges vertes Compote
Du 24 au 28 janvier 2022	Salade nicoise au thon Gratin de pates au jambon Clafoutis aux poires	Paté de campagne Omelette au fromage Haricots verts persillés Banane	Salade de pois chiches Boulettes de soja tomate Gratin de courgettes Petits suisses	Céleris rémoulade Croque Monsieur Haricots beurre Poire	Carottes rapées Tomates farcies Riz Fromage Ananas

Conformément au décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatil à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires é-emballées, nous vous informons de la présence possible d'allergènes dans la composition des menus proposés dans les restaurants scolaires, et vous invitons, si vous l'estimez nécessaire, à vérifier, avec l'aide de votre médecin traitant, que votre enfant ne présente pas de contre-indication. Pour tout renseignement, rendez-vous sur www.ville-bedarrides.fr

Chef de cuisine : cuisine@bedarrides.eu la Directrice Générale des Services Le Maire

Franck CHARIGNON

Sylviane AMEDEO

FECULENT	FRUIT ET LEGUME	INGRDIENT BIO	Víande bovíne	REPAS VEGETARIEN
PRODUIT LAITIER	PROTEINE	AB MICOLAUSE MICOLAUSE	d'orígine européenne	

Jean BERARD

Menus Sous réserve d'approvisionnement

FEVRIER

	Lundí	Mardi	Mercredí	Jeudí	Vendredí
Du 31 janvier au 4 février 2022	Tarte aux legumes Gratin de pates aux crevettes Clementines	Haricots verts pommes de terre Poisson pané Carottes sautées Fromage Crèpe au chocolat	Céleris rémoulade Poulet roti Poelee de légumes Flan aux œufs	Betteraves rapées Roti de veau Pommes campagnardes Yaourt aux fruits	Salade Paella Fomage Compote
Du 7 au 11 février 2022	Salade Ardechoise Bœuf bourguignon Coquillettes Yaourt aux fruits	Salade d'endives au fromage Galettes de légumes Gratin de chou-fleur Mousse au chocolat	Carottes rapées Roti de boeuf Pommes rissolées Fromage Clementine	Céleris aux pommes Croque-Monsieur Haricot beurre Peches au sirop	Salade de pois chiches Cordon bleu Carottes sautées Donut's
Du 14 AU 18 févrierr 2022	Betteraves rapées AÏOLI Carottes Pommes de terre Brocoli Fromage Crepe au chocolat	Radis beurre Couscous Fromage blanc aux fruits	Potage de potiron chataigne Escalope de dinde Carottes Vichy Clementines	Salade Filet de hoki Pommes campagnardes Yaourt aux fruits	Carottes rapées Spaghetti Bolognaise Chocolat liégeois
Du 21 au 25 février 2022	Macédoine de légumes Blanquette de veau Pommes noisette Petits suisses aux fruits		Mesclun de salade Poulet Basquaise Pommes de terre sautées Chou à la crème	Endives au surimi Gratin de pates Au jambon Compote	Céleris rémoulade Filet de colin Gratin de brocolis Fromage blanc au miel

Conformément au décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatil à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires é-emballées, nous vous informons de la présence possible d'allergènes dans la composition des menus proposés dans les restaurants scolaires, et vous invitons, si vous l'estimez nécessaire, à vérifier, avec l'aide de votre médecin traitant, que votre enfant ne présente pas de contre-indication. Pour tout renseignement, rendez-vous sur www.ville-bedarrides.fr

Chef de cuisine : cuisine@bedarrides.eu la Directrice Générale des Services Le Maire

Franck CHARIGNON

Sylviane AMEDEO

France Charlenon		Syttactia		
FECULENT	FRUIT ET LEGUME	INGRDIENT BIO	Viande bovine	REPAS VEGETARIEN
PRODUIT LAITIER	PROTEINE	AB	d'origine européenne	

Jean BERARD

	<u> </u>	Lundí	Mardí	Mercredí	Jeudí	Vendredí
Du 28 fevrie 4 MARS 202		Macedoine Galettes de légumes Gratin de brocolis Iles flottantes	Salade composée Sauté de dinde aux champignons Carottes persillées Bananes	Salade verte Lasagne de boeuf à l'emmenthal Flan aux œufs	Maïs mimosa Croque monsieur Haricots verts Clémentine	Carottes rapées Emincé de dinde riz Yaourt aux fruits
Du 7 au 11 M 2022	MARS	Chou-fleur vinaigrette Poulet roti Petits pois carottes Fromage Crepe	Salade verte Œufs béchamel Haricots verts Fromage Mandarine	Betteraves à la pomme Blanquette de veau Gnocchi poélée Fromage Banane	Céleris rémoulade Bœuf carottes Tagliatelles Fromage Compote	Pizza Dos de colin creme à l'échalote Carottes sautées Orange
Du 14 au 18 M 2022	MARS	Salade verte Omelette au fromage Pommes campagnardes Chou à la creme	Tarte aux légumes Sauté de veau Marengo Haricots beurres Fromage blanc aux fruits	Potage Lapin à la moutarde Pommes sautées Fromage Clementines	Friand au fromage Nuggets de poulet Courgettes persillées Banane	Salade Crétoise Curry de colin Riz à la sauce tomate Compote
Du 21 au 25 M 2022	MARS	Roulé de surimi Cote de porc Coquillettes Petits suisses aux fruits	Radis beurre Epaule d'agneau au thym Flageolets provençale Brownie au chocolat	Salade verte Spaghetti bolognèse à l'emmenthal Pomme	Potage Poulet Basquaise Riz Fromage Creme au chocolat	Carottes rapees Epinards Florentine CEufs durs Fromage Kiwi

Conformément au décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatil à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires é-emballées, nous vous informons de la présence possible d'allergènes dans la composition des menus proposés dans les restaurants scolaires, et vous invitons, si vous l'estimez nécessaire, à vérifier, avec l'aide de votre médecin traitant, que votre enfant ne présente pas de contre-indication. Pour tout renseignement, rendez-vous sur www.ville-bedarrides.fr

Chef cuisinier : cuisine@bedarrides.eu La Directrice Générale des Services

Le Maire

Franck CHARIGNON

Sylviane AMEDEO

FECULENT	FRUIT ET LEGUME	Ingrdient bio	Víande bovíne	REPAS VEGETARIEN
PRODUIT LAITIER	PROTEINE	AB MARCULTURE BENCHOLOGIA	d'origine européenne	_

Jean BERARD