MENUS sous reserve a approvisionnement		JAN VIER		Annee Scount e 2023/ 2024	
	Lundi	Mardí	Mercredi	Jeudí	Vendredi
Du 08 au 12 JAN 2024	Salade de saison Gratin de macaroni aux Jambon Eclair au chocolat	Salade de lentilles Omelette au fromages Haricots verts persillés Raisin	Potages de légumes Blanquette de veau Riz Fromage blanc au miel	Pizzas au fromage Cabillaud en croûte d'olive Ratatouille Ananas '	Carottes au Cumin Spaghetti <mark>Bolognaise</mark> au fromage Galette des rois
Du 15 au 19 JAN 2024	Salade composée Saucissettes Purée de pomme de terre Pommes Golden	Taboulé de saison Œufs durs epinard Banane	Coleslaw Roti de dinde Penne rigate Fromage Gateau	Radis beurre Poulet grillé Jardinière de légumes Yaourts aux fruits	Choux chinois mayonnaise Brandade de poisson Compote
Du 22 au 26 JAN 2024	Betteraves Sauté de lapin moutarde Coquillette Yaourt nature sucré	Céleris rémoulade Colin meunière MSC Gratin de choux-fleur pdt Pomme	Potages de légumes Cordon bleu Courgettes Provençale Gateau au yaourt maison	Macédoine de légumes Quenelles à la crême Haricots beurres Pêche au sirop	Choux-fleur Escalope de volaille curry Pommes sautées Fromage Poire
Du 29 au 2 FEV 2024	Carottes râpées Couscous végétarien Fromages Compote	Salade composée Hachis Parmentier de boeuf Yaourt aux fruits	Salade de chèvre chaud Jambon grillé Purée de potiron Brownies maison	Perles de petits légumes Poulet Basquaise Brocolis Fromage Oranges	Salade verte Steak haché Potatoes Fromage Clementine
Le chef de cuisine : cuisine@bedarrides.eu		La directrice Générale des Services			le Maire
Franck CHARIGNON		Valerie MARTINEZ		Repas végétarien	Jean BERARD
FECULENT	FRUIT ET LEGUME	INGREDIENT BIO	proteine	Viande bovine d'origine europeenne	PRODUIT LAITIER

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

FEVRIER

Année scolaire 2023/2024

JULIA GO SOUS TESET					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudí	Vendredi
DU 05 FEV AU 09 FEV 2024	Nem au poulet Porc au caramel Riz Cantonais Fromage Tarte noix de coco	Ceuf sauce cocktail Boulette de soja Coquillettes Creme dessert	Salade verte Tartiflette AOC Salade de fruits	Salade de pâtes Filet de colin Carottes Vichy Mousse au chocolat	Salade boulgour Bourguignon de bœuf Haricots vert persillés Petit suisse
DU 12 AU 16 FEV 2024	Salade de saison Gratin de macaroni aux Jambon AB Eclair au chocolat	Salade de lentilles Omelette au fromages Pôélée campagnarde Raisin	Potages de légumes Blanquette de veau Riz Fromage blanc au miel	Pizzas au fromage Cabillaud en croûte d'olive Ratatouille Cookies maison	Saucisson beurre Spaghetti Bolognaise Ananas au sirop
DU 19 AU 23 FEV 2024	Salade composée Saucissettes Purée de pomme de terre Pommes Golden	Taboulé de saison CEufs durs epinard Fromage Banane	Coleslaw Roti de dinde Penne rigate Fromage Gateau	Radis beurre Poulet grillé Jardinière de légumes Yaourts aux fruits	Salade de haricots verts Brandade de poisson Compote
DU 26 FEV AU 01 MARS 2024	Betteraves Sauté de lapin moutarde Coquillette Yaourt nature sucré	Céleris rémoulade Colin meunière MSC Gratin de choux-fleur pdt Pomme	Feuilleté au fromag Cordon bleu Courgettes Provençale Gateau au yaourt maison	Haricots beurres	Choux-fleur Escalope de volaille curry Pommes sautées Fromage Poire
Le chef de cuisine	le Maire				
Franck CHARIGNON		Valerie MARTINEZ		Repas végétarien	Jean BERARD
FECULENT	FRUIT ET LEGUME	Ingredient bio	Proteine	Viande bovine d'origine europeenne	PRODUIT LAITIER

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.

	ve et teje je i e i te te i te i te i te	J-12-02-02-02-02-02-02-02-02-02-02-02-02-02			
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudí	Vendredi
DU 4 AU 8 MARS 2024	Carottes râpées Couscous végétarien Fromages Compote	Haricots verts pommes de terre Poulet Basquaise Brocolis Fromage Oranges	Salade de chèvre chaud Jambon grillé Purée de potiron Brownies maison	Salade de tomates Hachis Parmentier de boeuf Gaufre	Salade verte Cheese <mark>burger Potatoes</mark> Glace
DU 11 AU 15 MARS 2024	Surimi Colombo de porc Riz AÈ Fromage Bananes	Cuf sauce cocktail Boulette de soja Coquillettes Liégois	Salade verte Tartiflette AOP Salade de fruits	Salade de pâtes Filet de colin curcuma Carottes Vichy Mousse au chocolat	Salade boulgour Bourguignon de bœuf Haricots vert persillés Fromage poire
DU 18 AU 22 MARS 2024	Salade de saison Gratin de macaroni aux Jambon Eclair au chocolat	Salade de lentilles Omelette au fromages Pôélée campagnarde Fromages Raisin	Potages de légumes Blanquette de veau Riz Fromage blanc au miel	Pizzas au fromage Cabillaud en croûte d'olive Ratatouille Cookies maison	Saucisson beurre Spaghetti Bolognaise Ananas au sirop
DU 25 AU 29 MARS 2024	Salade composées Saucissettes Purée de pomme de terre Pommes Golden	Taboulé de saison Œufs durs epinard Fromage Banane	Coleslaw Roti de dinde Pennes Fromage Gateau	Radis beurre Poulet grillé Jardinière de légumes Yaourts aux fruits	Salade de haricots verts Brandade de poisson Compote
Le chef de cuisine	le Maire				
Franck CHARIGNON		Valerio MARTINEZ		Repas végétarien	Jean BERARD
FECULENT	FRUIT ET LEGUME	Ingredient bio	PROTEINE	Viande bovine d'origine europeenne	PRODUIT LAITIER

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-indications

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