

Restaurant Scolaire d'Ampuis



Calitéo

La Restauration Collective autrement...

	Du 03 au 07 janvier 2022	Du 10 au 14 janvier 2022	Du 17 au 21 janvier 2022	Du 24 au 28 janvier 2022
Lundi	Batavia (Bio) et maïs* Quenelles aux champignons* Riz pilaf* St Morêt Entremets chocolat* Fruits de saison	Salade composée* Dos de colin au basilic* Carottes* Rondelé / Yaourt nature Bio Chausson aux pommes* Fruits de saison	Surimi Sce citron* Cuisse de poulet rôtie* Petits-pois (Bio) Edam / Yaourt nature Salade d'agrumes* Fruits de saison	Salade verte* Parmentier de poisson* Tartare / Yaourt nature Mousse au chocolat* Fruits de saison
Mardi	Mousse de foie Filet de poulet au jus* Printanière de légumes* Camembert/ Yaourt nature Bio Fruits de saison	Salade verte et pois chiche* Omelette à l'emmental* Pommes cubes aux herbes* Mini babybel / Yaourt nature Flan nappé Fruits de saison	Salade (Bio) mimosa* Chipolatas* Pommes purée* Samos / Yaourt nature Compote Fruits de saison	Haricots verts (Bio) vinaigrette* Escalope de dinde à la crème* Torsades* Gouda / Yaourt nature Salade de fruits* Fruits de saison
Jeudi	Coleslaw* Blanquette de poisson* Boulgour* Kiri / Yaourt nature Crème caramel* Fruits de saison	Taboulé* Rôti de porc caramel* Choux-fleurs (Bio) Vache qui rit / Yaourt nature Salade de fruits* Fruits de saison	Velouté de légumes* Gnocchis aux légumes d'hiver* Petit Louis/ Yaourt nature Crème à la vanille* Fruits de saison	Tartine et salade* Bourguignon* Carottes braisées* Emmental / Yaourt nature Bio Compote Fruits de saison
Vendredi	Salade mixte* Sauté de porc au curry* Haricots verts Bio* Tomme blanche / Yaourt nature Galette des Rois Fruits de saison	Céleri rémoulade* Steak haché de veau Sce Pizzaiolo* Pâtes* Tomme grise / Yaourt nature Petits-suisseaux fruits Fruits de saison	Panier à l'emmental Poisson meunière* Epinards* Buchette mélange / Yaourt nature Ananas* Fruits de saison	Repas savoyard

Menu végétarien

**Fait maison*

Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) Crustacés, Œufs, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Poissons, Arachides Soja, Lait, Fruits à coques, Lupin, Mollusques.

Pour toutes précisions veuillez vous référer au chef de cuisine