

# Restaurant Scolaired'Ampuis

Calitéo

La Restauration Collective autrement ...



|          | Du 02 au 06 janvier 2023  | Du 09 au 13 janvier 2023  | Du 16 au 20 janvier 2023   | Du 23 au 27 janvier 2023   |
|----------|---|---|--|--|
| Lundi    | Vacances  | Carottes râpées*<br>Filet de poisson pané*<br>Haricots verts persillade*<br>Rondelé<br>Gâteau Maison*<br>Fruits de saison   | Surimi mayonnaise<br>Cuisse de poulet bio*<br>Petits pois au jus*<br>Brie<br>Fruits de saison                | Concombres vinaigrette*<br>Chili sin carné*<br>Riz*<br>Bûchette<br>Crème dessert*<br>Fruits de saison                                  |
| Mardi    | Batavia*<br>Quenelles aux olives*<br>Riz pilaf*<br>St môret<br>Entremets chocolat*                  | Céleri rémoulade<br>Burger de veau au jus*<br>Pâtes*<br>Petits-suisseaux aux fruits<br>Fruits de saison                     | Salade verte bio*<br>Jambon grillé*<br>Pommes purée*<br>Yaourt nature<br>Ananas au sirop<br>Fruits de saison | Salade piémontaise*<br>Sauté de poulet à la moutarde*<br>Haricots verts bio*<br>Yaourt nature<br>Salade de fruits*<br>Fruits de saison |
| Jeudi    | Œufs mayonnaise*<br>Filet de colin aux petits légumes*<br>Semoule*<br>Camembert<br>Fruits de saison | Taboulé*<br>Chipolatas bio*<br>Carottes bio à la crème*<br>Yaourt nature<br>Compote*<br>Fruits de saison                    | Velouté de légumes*<br>Gnocchis à la tomate*<br>Emmental râpé<br>Liégeois vanille<br>Fruits de saison        | Salade de carottes cuites*<br>Boulettes de bœuf à la tomate*<br>Pâtes*<br>Kiri<br>Fruits de saison                                     |
| Vendredi | Coleslaw*<br>Sauté de porc au curry*<br>Choux-fleurs*<br>Yaourt nature<br>Galette des Rois          | Salade verte aux croûtons*<br>Omelette à l'emmental*<br>Pommes de terre sautées*<br>Mousse au chocolat*<br>Fruits de saison | Pizza du jour*<br>Œufs gratinés*<br>Épinards*<br>Yaourt arôme<br>Fruits de saison                            | Repas Savoyard   |

## Menu végétarien

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

# Restaurant Scolaire d'Ampuis



|          | Du 30 janvier au 03 février 2023  | Du 06 au 10 février 2023 | Du 13 au 17 février 2023 |
|----------|---|--------------------------|--------------------------|
| Lundi    | Rosette cornichons<br>Sauté de bœuf bio au paprika*<br>Brocolis*<br>Yaourt nature<br>Fruits de saison | Vacances                 | Vacances                 |
| Mardi    | Œufs mayonnaise*<br>Couscous de légumes*<br>P'tit louis<br>Compote*<br>Fruits de saison               |                          |                          |
| Jeudi    | Repas de la Chandeleur  |                          |                          |
| Vendredi | Menu du jour  |                          |                          |

## Menu végétarien

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