

# Restaurant Scolaired'Ampuis



Calitéo

La Restauration Collective autrement ...

	Du 29 janvier au 02 février 2024	Du 05 au 09 février 2024	Du 12 au 16 février 2024
Lundi	Batavia* Quenelles aux olives* Riz pilaf* St môret Entremets chocolat*	Carottes râpées* Filet de poisson pané* Haricots verts persillade* Rondelé Gâteau Maison* Fruits de saison	Surimi mayonnaise Filet de poulet * Petits pois au jus* Brie Fruits de saison
Mardi	Rosette cornichons Pions de poulet* Carottes sautées* Yaourt Gaec* Fruits de saison	Céleri rémoulade* Burger de veau au jus* Pâtes* Petits-suisseaux fruits Fruits de saison	Salade verte* Jambon grillé* Pommes purée* Yaourt Gaec* Ananas au sirop Fruits de saison
Jeudi	Œufs mayonnaise Dos de colin Sce au curry* Semoule* Emmental Cocktail de fruits	Taboulé* Chipolatas Gaec* Carottes à la crème* Yaourt nature Compote* Fruits de saison	Velouté de légumes* Gnocchis à la tomate* Emmental râpé Liégeois vanille Fruits de saison
Vendredi Chandeleur	Repas de la Chandeleur	Salade verte aux croûtons* Omelette à l'emmental* Pommes de terre sautées* Mousse au chocolat* Fruits de saison	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

# Restaurant Scolaire d'Ampuis



Calitéo

La Restauration Collective autrement ...

	Du 04 au 08 mars 2024	Du 11 au 15 mars 2024	Du 18 au 22 mars 2024	Du 25 au 29 mars 2024
Lundi	Concombres vinaigrette* Chili sin carne* Riz* Bûchette Crème dessert* Fruits de saison	Jambon beurre Sauté de bœuf au paprika* Brocolis* Yaourt nature Fruits de saison	Salade du fromager* Poisson pané Epinards* Rondelé Ananas au sirop	Carottes râpées* Moules marinière* Frites Vache qui rit Crème à la vanille*
Mardi	Salade piémontaise* Sauté de poulet à la moutarde* Haricots verts* Yaourt nature Salade de fruits* Fruits de saison	Salade verte* Couscous de légumes* P'tit louis Compote* Fruits de saison	Betteraves rouges* Saucisse Gaec* Lentilles* Tomme blanche Fruits de saison	Concombres Sce ciboulette* Quenelles Sce Aurore* Riz* Mousse au chocolat*
Jeudi	Salade de carottes cuites* Boulettes de bœuf à la tomate* Pâtes* Kiri Fruits de saison	Œufs mayonnaise Parmentier de poisson* Edam Fruits de saison	Salade verte* Pizza aux fromages* Pomme au caramel*	Salade de perles* Bœuf aux carotes* Yaourt Gaec Salade de fruits*
Vendredi	Salade composée* Saucisson à cuire Gaec* Pommes vapeur* Camembert Gâteau maison*	Salade mixte* Croque-monsieur* Yaourt Gaec Compote	LE MEXIQUE	Salade verte* Pâtes à l'italienne* Fromage râpé Compote*

## 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

Vendredi 2 février

Salade verte

\*\*\*

Crêpe jambon fromage

\*\*\*

Fromage blanc

\*\*\*

Crêpes sucrées

# LE MEXI@QUE



Vendredi 22 mars

Tacos

\*\*\*

Salade verte

\*\*\*

Flan mexicain

