

Restaurant Scolaire d'Ampuis



	Du 06 au 10 janvier 2025	Du 13 au 17 janvier 2025	Du 20 au 24 janvier 2025	Du 27 au 31 janvier 2025
Lundi	<p>Jambon beurre Sauté de poulet* Brocolis* Yaourt nature Galette des Rois Fruits de saison</p>	<p>Carottes râpées* Moules marinières* Frites Vache qui rit Crème à la vanille*</p>	<p>Salade du fromager* Poisson pané* Epinards* Rondelé Ananas au sirop Fruits de saison</p>	<p>Crème de brocolis* Couscous de légumes* P'tit Louis Compote tous fruits Fruits de saison</p>
Mardi	<p>Concombres* Quenelles Sce tomate* Riz Mousse au chocolat Fruits de saison</p>	<p>Betteraves rouges* Saucisse Gaec* Lentilles* Yaourt nature Fruits de saison</p>	<p>Salade composée* Merguez Pommes de terre sautées* Petits-suisses aux fruits Fruits de saison</p>	<p>Salade verte* Hachis parmentier* Brie Entremets vanille* Fruits de saison</p>
Jedi	<p>Oeufs mayonnaise Filet de colin à l'aneth* Purée* Edam Fruits de saison</p>	<p>Salade verte* Pizza aux fromages* Compote* Fruits de saison</p>	<p>Taboulé* Bœuf aux carottes* Yaourt Gaec Salade de fruits* Fruits de saison</p>	<p>Pâté de campagne cornichons Dos de colin au curry* Courgettes sautées* Yaourt nature Gaec Fruits de saison</p>
Vendredi	<p>Salade mixte* Croque-monsieur* Yaourt Gaec Compote</p>	<p>Soupe de légumes* Paupiette de veau* Petits-pois* Tomme blanche Flan nappé Fruits de saison</p>	<p>Salade verte* Pâtes à l'italienne* Fromage râpé Compote* Fruits de saison</p>	<p style="text-align: center;">LA SAVOIE</p>

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