

Restaurant Scolaire de Choisy



Calitéo

La Restauration Collective autrement...

	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	Salade verte aux croûtons Nuggets de blé Haricots verts Buffet de fromages et laitages Galette des rois	Carottes râpées Filet de hoki à l'aneth Gratin de poireaux Buffet de fromages et laitages Donut's	Betterave Filet de poulet à la crème Riz Buffet de fromages et laitages Fruit	Salade d'endives au bleu Gratin de poisson Blé Buffet de fromages et laitages Liégeois vanille
Mardi	Macédoine Pâtes carbonara Buffet de fromages et laitages Fruit	Salade verte Oriental Couscous Buffet de fromages et laitages Tarte à l'abricot	Céleri rémoulade Tartiflette Buffet de fromages et laitages Compote	Haricots verts vinaigrette Spaghetti à la bolognaise Buffet de fromages et laitages Fruit
Jeudi	Œufs durs Filet de poisson Frites Buffet de fromages et laitages Fruit	Chou rouge Lasagnes aux légumes Buffet de fromages et laitages Compote	Poireaux vinaigrette Gratin de courge Buffet de fromages et laitages Gâteau maison	Nouvel an chinois Nems Sauté de porc caramel Riz cantonnais Buffet de fromages et laitages Glace
Vendredi	Buffet d'entrées Jambon grillé Choux-fleurs Buffet de fromages et laitages Buffet de desserts	Buffet d'entrées Carbonade flamande Haricots verts BIO Buffet de fromages et laitages Buffet de desserts	Buffet d'entrées Poisson pané Salsifis persillés Buffet de fromages et laitages Buffet de desserts	Buffet d'entrées Œufs durs Épinards Buffet de fromages et laitages Buffet de desserts

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