



Menus de la Restauration Scolaire

Période du 3 janvier au 25 février 2022

Epiphanie

lundi 03 janvier	mardi 04 janvier	jeudi 06 janvier	vendredi 07 janvier
Betteraves locales vinaigrette	Salade iceberg locale vinaigrette	Taboulé oriental à la menthe	Carottes râpées bio
Carbonnade de boeuf local	Brandade	Boulettes mozzarella tomate sauce provençale	Roti de porc
Rostis de légumes	de saumon et colin MSC	Haricots verts persillés	Lentilles bio et locales cuisinées
Mimolette	Camembert	Buchette de lait mélangé	Petit cotentin
Mousse au chocolat au lait	Kiwi	Compote de pommes HVE	Galettes des rois

lundi 10 janvier	mardi 11 janvier	jeudi 13 janvier	vendredi 14 janvier
Céleri local rémoulade	Crêpe au fromage	Batavia locale vinaigrette	Pâté de campagne et cornichon
Steak haché de boeuf sauce au thym	Filet de poulet sauce curry	Lasagnes	Poisson pané et citron
Purée de pommes de terre	Carottes persillées bio	aux légumes	Brocolis persillés
Fraidou	Petit Trôo de la laiterie de Montoire (local)	Brie	Emmental
Flan nappé caramel	Pomme locale	Yaourt aromatisé	Clémentines

lundi 17 janvier	mardi 18 janvier	jeudi 20 janvier	vendredi 21 janvier
Carottes râpées bio vinaigrette	Crème de brocolis	Salade piémontaise locale	Salade Iceberg locale vinaigrette
Roti de boeuf sauce tomate	Colombo de poisson MSC	Nuggets de blé et citron	Tartiflette au
Petits pois cuisinés	Riz créole	Chou fleur béchamel	fromage à raclette
Carré de Liguail	Buchette de lait mélangé	Chanteneige	-
Crème dessert vanille	Orange	Kiwi	Cocktail de fruits au sirop



CANADA



lundi 24 janvier	mardi 25 janvier	jeudi 27 janvier	vendredi 28 janvier
Fèves au lard	Betteraves locales vinaigrette	Salade de riz de Camargue IGP à la mimolette	Céleri rémoulade
Poutine canadienne	Poisson pané et citron	Omelette	Jambon blanc
Frites	Jeunes carottes au beurre	Ratatouille	Purée de potiron
	Emmental	Camembert	Edam
Gâteau au sirop d'érable	Yaourt aromatisé	Pomme locale	Compote

Chandeleur

lundi 31 janvier	mardi 01 février	jeudi 03 février	vendredi 04 février
Oeuf dur mayonnaise	Potage Potiron	Chou rouge local et mimolette vinaigrette	Carottes rapées vinaigrette
Roti de boeuf sauce au jus	Fricassée de poisson à la crème	Saucisse fumée	Flan au fromage maison
Haricots verts bio persillés	Purée de pommes de terre	Lentilles au jus locales et bio	Salade verte locale vinaigrette
Brie	Fromage blanc sucré	Saint nectaire AOP	Vache qui rit
Clémentines	Crêpe au sucre	Banane	Semoule au lait local maison

lundi 21 février	mardi 22 février	jeudi 24 février	vendredi 25 février
Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio	Betteraves bio et locales vinaigrette	Salade de blé carnaval	Salade verte locale à l'emmental
Boulettes de boeuf au paprika	Tortellini ricotta épinards	Roti de dinde sauce tomate	Sauté de porc local à la dijonnaise
Carottes au beurre		Chou fleur persillé	Purée de potiron
Buche de lait mélangé	Emmental râpé	Yaourt nature sucré	
Pomme local	Compote de pommes HVE	Banane	Ile flottante

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



IGP = Indication Géographique Protégée / AOP = Appellation d'Origine Protégée / HVE = Haute Valeur Environnementale / MSC : label de pêche responsable

