



Menus de la Restauration Scolaire

Période du 3 janvier au 25 février 2022



Fête des rois et des reines

lundi 02 janvier	mardi 03 janvier	jeudi 05 janvier	vendredi 06 janvier
Betteraves locales vinaigrette	Salade iceberg locale vinaigrette	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio	Carottes râpées
Carbonnade de boeuf local	Brandade	Boulettes mozzarella tomate sauce provençale	Saucisse fumée
Rostis	de colin MSC et de thon	Haricots verts bio persillés	Coquillettes
Emmental	Camembert	Buchette de lait mélangé	Petit cotentin
Mousse au chocolat au lait	Compote de pommes HVE	Kiwi	Galettes des rois

lundi 23 janvier	mardi 24 janvier	jeudi 26 janvier	vendredi 27 janvier
Potage de légumes bio	Betteraves bio locales vinaigrette	Salade de riz au maïs	Céleri rémoulade
Rôti de dinde sée à l'italienne	Poisson meunière MSC et citron	Flan d'oeufs au fromage	Rôti de porc
Frites	Jeunes carottes au beurre	Epinards béchamel	Purée de légumes
Emmental	Petit Moulé	Camembert	Crème anglaise locale
Compote	Yaourt aromatisé	Pomme locale	Gâteau au chocolat Maison

Chandeleur

Animation montagne

lundi 09 janvier	mardi 10 janvier	jeudi 12 janvier	vendredi 13 janvier
Céleri local rémoulade	Crêpe au fromage	Batavia locale vinaigrette	Pâté de campagne et cornichon
Rôti de porc	Sauté de dinde au jus	Lasagnes aux lentilles bio	Poisson pané MSC et citron
Purée de pommes de terre	Carottes persillées	Et aux légumes	Brocolis persillés
Petit moulé	Petit Trôo de la laiterie de Montoire (local)	Brie	Gouda
Flan nappé caramel	Pomme locale	Yaourt aromatisé	Orange label global gap

lundi 30 janvier	mardi 31 janvier	jeudi 02 février	vendredi 03 février
Pâté de campagne et cornichons	Potage Potiron	Chou rouge local et mimolette vinaigrette	Salade verte locale vinaigrette
Boulettes de boeuf bā la hongroise	Fricassée de poisson MSC à la crème	Dahl de lentilles bio locales	Tartiflette (pdt locales)
Haricots verts bio persillés	Purée d'épinards	Riz créole	au fromage à raclette
Brie	Yaourt nature sucré	Petit trôo de la laiterie de Montoire (local)	Fromage blanc local de la laiterie de Montoire
Orange label global gap	Crêpe au sucre	Banane bio	à la myrtille

Animation Alsace

lundi 16 janvier	mardi 17 janvier	jeudi 19 janvier	vendredi 20 janvier
Carottes râpées vinaigrette	Potage potiron	Salade de pommes de terre aux œufs durs et tomates	Flammekuesche
Hachis	Colombo de poisson MSC	Nuggets de blé et citron	Choucroute
Parmentier	Riz créole	Haricots verts bio persillés	Munster AOP
Carré de Ligueil	Buchette chèvre locale	Vache picon	Compote pomme prune
Crème dessert vanille	Poire locale	Kiwi	

lundi 06 février	mardi 07 février	jeudi 09 février	vendredi 10 février
Macédoine mayonnaise	Potage de légumes	Salade verte locale et maïs	Rillettes label du Mans et cornichons
Nuggets de volaille	Lasagnes	Boulettes végétariennes aux épinards	Rôti de porc sauce moutarde
Chou fleur sauce tomate	à la bolognaise	Semoule et légumes couscous	Petits pois
Sablé de Retz	Brie	Fromage de chèvre local	Edam
Mousse au chocolat	Poire	Flan nature maison	Pomme locale

Produit local **Produit bio** **Produit labellisé** **IGP = Indication Géographique Protégée / AOP = Appellation d'Origine Protégée / HVE = Haute Valeur Environnementale / MSC = label de pêche responsable**

