

Menus de la Restauration Scolaire

Période du 8 janvier au 10 mars 2024

Epiphanie			
lundi 08 janvier	mardi 09 janvier	jeudi 11 janvier	vendredi 12 janvier
Dahl de lentilles bio locales	Poisson pané MSC	Céleri local rémoulade	Emincé de volaille au curry
Riz bio créole	Epinards béchamel	Roti de porc label rouge	Carottes persillées label
Camembert	Petit Trôo de la laiterie de Montoire (local)	Pommes rosti	Gouda bio
Pomme locale	Clémentine label Global Gap	Flan nappé caramel	Galette des rois

Cap sur l'Asie			
lundi 05 février	mardi 06 février	jeudi 08 février	vendredi 09 février
Potage de légumes bio	Gratin de pommes de terre locales	Macédoine de légumes mayonnaise	Samoussa aux légumes
Nuggets de poisson	au chou fleur label et fromage à raclette	Saucisse fumée	Emincé de poulet au caramel
Carottes label persillées	Yaourt nature sucré	Lentilles bio au jus	Riz cantonnais
Mousse au chocolat au lait	Banane bio	Yaourt aromatisé	Salade de fruits aux litchis

Tout Schuss sur les pistes			
lundi 15 janvier	mardi 16 janvier	jeudi 18 janvier	vendredi 19 janvier
Colombo de colin MSC	Potage potiron	Nuggets de blé et citron	Batavia locale vinaigrette à l'échalote
Chou fleur label persillé	Hachis	Haricots verts bio persillés	Tartiflette (pdt locales) au fromage à raclette
Carré de Liguail	Parmentier au boeuf bio	Pont l'évêque	Fromage blanc local de la laiterie de Montoire
Mousse au chocolat au lait	Poire locale	Kiwi	aux myrtilles

Mardi gras			
lundi 12 février	mardi 13 février	jeudi 15 février	vendredi 16 février
Colin MSC sauce citron	Céleri local râpé rémoulade	Curry de patates douces	Cordon bleu
Purée de brocolis	Roti de porc label Rouge à la moutarde	Riz bio	Petits pois
Carré de liguail	Carottes label persillées	Yaourt nature sucré bio	Emmental bio
Compote de pommes poires HVE	Beignet pomme	Banane bio	Clémentine label global gap

lundi 22 janvier	mardi 23 janvier	jeudi 25 janvier	vendredi 26 janvier
Céleri bio rémoulade	Poisson meunière MSC et citron	Salade de riz bio au maïs	Potage Crécy (carottes)
Sauce bolognaise végétarienne bio	Jeunes carottes au beurre	Flan aux petits pois et dés de jambon	Rôti de porc label rouge
Tortis bio locales	Camembert bio	Purée de pommes de terre	
Yaourt aromatisé local	Clémentine label global gap	Banane bio	Gâteau au chocolat maison

lundi 19 février	mardi 20 février	jeudi 22 février	vendredi 23 février
Quiche lorraine	Colombo de pois chiche	Roti de dinde sauce tomate	Chou blanc local vinaigrette
Boulettes de boeuf au paprika	Semoule bio	Chou fleur label persillé	Sauté de porc local aux oignons
Haricots verts bio persillés	Vache qui rit	Saint Nectaire AOP	Purée de potiron
Orange label global gap	Compote de pommes HVE	Pomme locale	Yaourt nature sucré

Chandeleur			
lundi 29 janvier	mardi 30 janvier	jeudi 01 février	vendredi 02 février
Boulettes de boeuf sauce tomate	Chili sin carne	Pilon de poulet	Carottes bio et panais râpés vinaigrette
Brocolis persillés	Riz bio	Frites	Fricassée de colin MSC et saumon à la crème
Yaourt nature sucré	Petit trôo de la laiterie de Montoire (local)	Brie	Haricots verts bio persillés
Pomme locale	kiwi	Compote de pommes HVE	Crêpe au sucre

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

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