



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 bio vinaigrette	Salade iceberg locale vinaigrette	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio	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 bio persillés	Lentilles bio et locales cuisinées
Mimolette	Camembert bio	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 bio rémoulade	Crêpe au fromage	Batavia locale vinaigrette	Pâté de campagne label Rouge 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 bio persillés
Fraidou	Petit Trôo de laiterie de Montoire (local)	Brie	Emmental bio
Flan nappé caramel	Pomme locale	Yaourt aromatisé local	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 bio sauce tomate	Colombo de poisson MSC	Nuggets de blé et citron	Tartiflette au fromage à raclette
Petits pois cuisinés bio	Riz bio créole	Chou fleur bio béchamel	
Carré de Liguell	Buchette de lait mélangé	Chanteneige bio	
Crème dessert vanille	Orange bio	Kiwi	Cocktail de fruits au sirop

CANADA

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

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 râpées bio vinaigrette
Roti de boeuf bio 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 bio
Clémentines	Crêpe au sucre	Banane bio	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
Sauté de boeuf local 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
Fromage de chèvre affiné local de la fromagerie Jacquin	Emmental râpé bio	Yaourt nature sucré	
Pomme locale	Compote de pommes HVE	Banane bio	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

