

## Menus de la Restauration Scolaire Période du 8 janvier au 10 mars 2024

<b>Epiphanie</b>			
lundi 08 janvier	mardi 09 janvier	jeudi 11 janvier	vendredi 12 janvier
Crêpe au fromage	<b>Taboulé à la semoule bio</b>	<b>Céleri local rémoulade</b>	<b>Salade Iceberg locale emmental et vinaigrette</b>
<b>Dahl de lentilles bio locales</b>	<b>Poisson pané MSC</b>	<b>Roti de porc label rouge</b>	Emincé de volaille au curry
<b>Riz bio créole</b>	Epinards béchamel	Pommes rosti	<b>Carottes persillées label</b>
Camembert	<b>Petit Trôo de la laiterie de Montoire (local)</b>	Petit moulé	<b>Gouda bio</b>
<b>Pomme locale</b>	<b>Clémentine Global Gap</b>	Flan nappé caramel	<b>Galette des rois</b>

<b>Cap sur l'Asie</b>			
lundi 05 février	mardi 06 février	jeudi 08 février	vendredi 09 février
<b>Potage de légumes bio</b>	<b>Salade Iceberg locale et vinaigrette</b>	Macédoine de légumes mayonnaise	<b>Samoussa aux légumes</b>
Nuggets de poisson	<b>Gratin de pommes de terre locales</b>	Saucisse fumée	Emincé de poulet au caramel
<b>Carottes label persillées</b>	<b>au chou fleur label et fromage à raclette</b>	<b>Lentilles bio au jus</b>	<b>Riz cantonais</b>
<b>Vache qui rit bio</b>	Yaourt nature sucré	Bûche de lait mélangé	<b>Biscuit sablé</b>
Mousse au chocolat au lait	<b>Banane bio</b>	Yaourt aromatisé	<b>Salade de fruits aux litchis</b>

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

<b>Mardi gras</b>			
lundi 12 février	mardi 13 février	jeudi 15 février	vendredi 16 février
Saucisson à l'ail	<b>Céleri local râpé rémoulade</b>	Potage de courge au boursin	<b>Salade de pâtes bio au pesto rouge</b>
<b>Colin MSC sauce citron</b>	<b>Roti de porc Label Rouge à la moutarde</b>	Curry de patates douces	Cordon bleu
Purée de brocolis	<b>Carottes label persillées</b>	<b>Riz bio</b>	Petits pois
Carré de liguail	Fromage blanc sucré	<b>Yaourt nature sucré bio</b>	<b>Emmental bio</b>
<b>Compote de pommes poires HVE</b>	<b>Beignet pomme</b>	<b>Banane bio</b>	<b>Clémentine label global gap</b>

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

lundi 19 février	mardi 20 février	jeudi 22 février	vendredi 23 février
Quiche lorraine	<b>Betteraves bio et locales vinaigrette balsamique</b>	<b>Salade de blé bio carnaval</b>	<b>Chou blanc local vinaigrette</b>
Boulettes de boeuf au paprika	Colombo de pois chiche	Roti de dinde sauce tomate	<b>Sauté de porc local aux oignons</b>
<b>Haricots verts bio persillés</b>	<b>Semoule bio</b>	<b>Chou fleur label vegaplan persillé</b>	Purée de potiron
Bûche de lait mélangé	Vache qui rit	Yaourt nature sucré	<b>Saint Nectaire AOP</b>
<b>Orange label global gap</b>	<b>Compote de pommes HVE</b>	<b>Pomme locale</b>	Crème dessert vanille

<b>Chandeleur</b>			
lundi 29 janvier	mardi 30 janvier	jeudi 01 février	vendredi 02 février
Pâté de campagne et cornichon	<b>Chou rouge local et mimolette vinaigrette à la moutarde à l'ancienne</b>	<b>Potage Dubarry (chou fleur bio)</b>	<b>Carottes bio et panais râpés vinaigrette</b>
Boulettes de boeuf sauce tomate	Chili sin carne	Pilon de poulet	<b>Fricassée de colin MSC et saumon à la crème</b>
Brocolis persillés	<b>Riz bio</b>	Frites	<b>Haricots verts bio persillés</b>
Yaourt nature sucré	<b>Petit trôo de la laiterie de Montoire (local)</b>	Brie	<b>Cantal jeune AOP</b>
<b>Pomme locale</b>	kiwi	<b>Compote de pommes HVE</b>	<b>Crêpe au sucre</b>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements