

Menus de la Restauration Scolaire

Epiphanie			
lundi 08 janvier	mardi 09 janvier	jeudi 11 janvier	vendredi 12 janvier
Crêpe au fromage	Taboulé à la semoule bio	Céleri local rémoulade	Salade Iceberg locale emmental et vinaigrette
Dahl de lentilles bio locales	Poisson pané MSC	Roti de porc label rouge	Emincé de volaille au curry
Riz bio créole	Epinards béchamel	Pommes rosti	Carottes persillées label
Camembert	Petit Trôo de la laiterie de Montoire (local)	Petit moulé	Gouda bio
Pomme locale	Clémentine 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	Salade Iceberg locale et vinaigrette	Macédoine de légumes mayonnaise	Samoussa aux légumes
Nuggets de poisson	Gratin de pommes de terre locales	Saucisse fumée	Emincé de poulet au caramel
Carottes label persillées	au chou fleur label et fromage à raclette	Lentilles bio au jus	Riz cantonais
Vache qui rit bio	Yaourt nature sucré	Bûche de lait mélangé	Biscuit sablé
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
Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	Potage potiron	Salade de pâtes bio aux œufs durs et tomates	Batavia locale vinaigrette à l'échalote
Colombo de colin MSC	Hachis	Nuggets de blé et citron	Tartiflette (pdt locales) au fromage à raclette
Chou fleur label persillé	Parmentier au boeuf bio	Haricots verts bio persillés	Fromage blanc local de la laiterie de Montoire aux myrtilles
Carré de Liguail	Vache picon	Pont l'évêque AOP	
Mousse au chocolat au lait	Poire locale	Kiwi	

Mardi gras			
lundi 12 février	mardi 13 février	jeudi 15 février	vendredi 16 février
Saucisson à l'ail	Céleri local râpé rémoulade	Potage de courge au boursin	Salade de pâtes bio au pesto rouge
Colin MSC sauce citron	Roti de porc Label Rouge à la moutarde	Curry de patates douces	Cordon bleu
Purée de brocolis	Carottes label persillées	Riz bio	Petits pois
Carré de liguail	Fromage blanc sucré	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	Betteraves bio locales vinaigrette balsamique	Salade de riz bio au maïs	Potage Crécy (carottes)
Sauce bolognaise végétarienne bio	Poisson meunière MSC et citron	Flan aux petits pois et dés de jambon	Rôti de porc label rouge
Tortis bio locales	Jeunes carottes au beurre	Purée de pommes de terre	
Emmental râpé bio	Camembert bio	Petit moulé	Crème anglaise locale
Clémentine label global gap	Yaourt aromatisé local	Banane bio	Gâteau au chocolat maison

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

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