


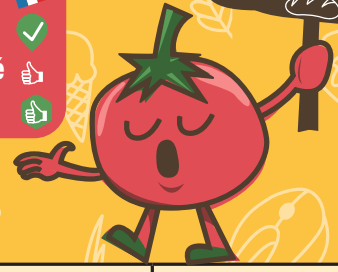
20  24
Janvier

MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE 1/2
















Origine France 
Produit local 
Produit labellisé 
Produit bio 























Du pain bio et local tous les jours 














du 8 au 12 janvier

Lundi 8/01	Mardi 9/01 végétarien	Jeudi 11/01	Vendredi 12/01
Pizza 3 fromages/ Beaufort	Betteraves BIO sauce 	Radis / Beurre 	Salade coleslaw
Steak haché BIO pur boeuf   Coquillettes	Crousti'fromage Trio de légumes au carottes jaunes	Sauté de boeuf aux olives  Carotte bâtonnet persillé 	Filet Hoki sauce tomate  Boulgour
Bûche de chèvre BIO 	P'tit Louis	Saint Nectaire laitier 	Yaourt nature BIO 
Compote pomme BIO 	Galette frangipane	Gâteau au chocolat maison 	Fruit de saison 















du 15 au 19 janvier

Lundi 15/01	Mardi 16/01	Jeudi 18/01 végétarien	Vendredi 19/01
Poireau vinaigrette 	Salade de pomme de terre 	Salade d'endive sauce 	Tarte fromage BIO 
Sauté de volaille (BBC) à la Riz pilaf IGP   	Filet de Hoki sauce curry  Brocolis BIO persillé 	Omelette nature BIO   Epinards hachés	Roti de porc LR au thym   sans porc : Escalope de dinde BBC  Petit pois BIO 
Camembert BIO 	Cantal AOP 	Yaourt nature BIO 	Fourme d'Ambert 
Fruit de saison 	Tarte au flan	Fruit de saison 	Liégeois au chocolat BIO 

du 22 au 26 janvier

Lundi 22/01	Mardi 23/01	Jeudi 25/01	Vendredi 26/01 végétarien
Macédoine de légumes	Salade batavia 	Tarte Butternut/Comte 	Carotte râpée vinaigrette 
Filet colin rôti au citron  Poêlée maraîchère	Saucisse  de Toulouse sans porc : Sau- cisse de volaille Lentille carotte persillée	Filet de poulet mariné au  Farfalles au beurre	Bouchées épinard & ricotta  Purée de potiron
Babybel	Bûche du Pilat 	Fromage blanc BIO 	Kiri
Brownie/crème anglaise	Tarte normande	Compote pomme BIO 	Fruit de saison 

du 29 au 2 Février

Lundi 29/01 végétarien	Mardi 30/01	Jeudi 01/02	Vendredi 02/02
Salade batavia 	Salade coleslaw	Salade d'endive sauce 	Taboulé oriental
Tortillas pdt/oignons  Haricot vert persillé	Sauté de boeuf  Penne BIO au beurre 	Quenelle de brochet sauce  Riz créole BIO 	Haut de cuisse poulet LR rôti   Carotte bâtonnet persillé
Pavé d'affinois 	Yaourt nature BIO 	Yaourt aromatisé framboise	Édam BIO 
Fruit de saison 	Beignet aux pommes	Fruit de saison 	Crêpe au chocolat


En raison des problèmes d'approvisionnement liés à la crise actuelle, les menus sont susceptibles d'être modifiés.

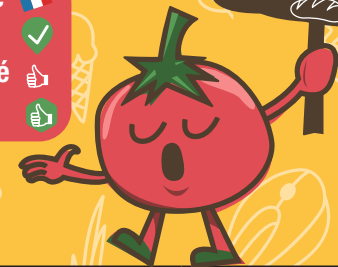
20  24
Février

MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE 2/2















Origine France 
Produit local 
Produit labellisé 
Produit bio 














Du pain bio et local tous les jours 



du 5 au 9 février

Lundi 05/02	Mardi 06/02 végétarien	Jeudi 08/02	Vendredi 09/02
Salade de Chou Fleur 	Velouté de potiron 	Salade de pomme de terre 	Samoussa Légumes
Merguez  Purée de pomme de terre	Lasagnes aubergine	Colin à la Catalane  Poêlée Méditerranéenne	Sauté de porc caramel sans porc : Sauté de poulet à la crème  Riz Créole BIO 
Vache qui rit BIO 	Bûchette de chèvre	Cantal AOP 	Bûche de chèvre BIO 
Fruit de saison 	Fruit de saison 	Muffin myrtille	Gâteau noix de coco/ananas

du 12 au 16 Février

Lundi 12/02 végétarien	Mardi 13/02	Jeudi 15/02	Vendredi 16/02
Salade batavia 	Betteraves BIO sauce 	Rigolo au fromage 	Salade coleslaw
Bouchées courgettes & fêta  Purée de potiron	Sauté de canard à l'orange  Haricot vert persillé	Paupiette de poulet sauce  Crozet de Savoie BIO 	Colin meunière  Gratin de chou fleur
Saint Paulin BIO 	Babybel	Pavé d'affinois Brebis 	Yaourt nature BIO 
Fruit de saison 	Bugnes	Fruit de saison 	Tarte chocolat

En raison des problèmes d'approvisionnement liés à la crise actuelle, les menus sont susceptibles d'être modifiés.