



Menus de la Restauration Scolaire

Période du 3 janvier au 25 février 2022



Epiphanie

lundi 03 janvier	mardi 04 janvier	mercredi 05 janvier	jeudi 06 janvier	vendredi 07 janvier
Betteraves locales vinaigrette 🍷	Salade iceberg locale vinaigrette 🍷	Potage de légumes	Taboulé oriental à la menthe à la semoule	Carottes râpées bio 🌱
Macédoine mayonnaise	Saucisson à l'ail et cornichon	Salade d'endives	Feuilleté au fromage	Salade de pâtes méridionale
Carbonnade de boeuf local 🍷	Brandade	Sauté de poulet sauce crème	Boulettes mozarella tomate sauce provençale	Roti de porc
Rostis de légumes	de saumon et colin MSC 🐟	Flageolets	Haricots verts persillés	Lentilles bio et locales cuisinées 🌱
Pommes de terre persillées	Epinards à la béchamel	Carottes	Riz créole	Courgettes gratinées
Mimolette	Camembert	Chantailou	Buchette de lait mélangé	Petit cotentin
Mousse au chocolat au lait	Kiwi	Banane	Compote de pommes HVE 🌱	Galettes des rois 🍷

lundi 10 janvier	mardi 11 janvier	mercredi 12 janvier	jeudi 13 janvier	vendredi 14 janvier
Céleri local rémoulade 🍷	Crêpe au fromage	Salade de haricots verts et thon	Batavia locale vinaigrette 🍷	Pâté de campagne et cornichon
Salade tex mex	Rosette et cornichon	Salade de riz, tomates et maïs	Radis et beurre	Oeuf dur mayonnaise
Steak haché de boeuf sauce au thym	Filet de poulet sauce curry	Echine de porc demi-sel	Lasagnes	Poisson pané et citron
Purée de pommes de terre	Carottes persillées bio 🌱	Frites	aux légumes	Brocolis persillés
Ratatouille	Blé pilaf	Salsifis persillés	/	Semoule au jus
Fraidou	Petit Trô de la laiterie de Montoire (local) 🍷	Vache qui rit	Brie	Emmental
Flan nappé caramel	Pomme locale 🍷	Compote pomme cassis	Yaourt aromatisé	Clémentines

lundi 17 janvier	mardi 18 janvier	mercredi 19 janvier	jeudi 20 janvier	vendredi 21 janvier
Carottes râpées bio vinaigrette 🌱	Crème de brocolis	Chou blanc local vinaigrette 🍷	Salade piémontaise locale 🍷	Salade Iceberg locale vinaigrette 🍷
Quiche au fromage	Macédoine mayonnaise	Salade marocaine	Pâté forestier	Salade d'endives
Roti de boeuf sauce tomate	Colombo de poisson MSC 🐟	Couscous de boulettes de boeuf	Nuggets de blé et citron	Tartiflette au fromage à raclette
Petits pois cuisinés	Riz créole	Légumes couscous	Chou fleur béchamel	/
Pommes de terre persillées	Purée de céleri	Semoule	Tortis bio et locaux au beurre 🌱	-
Carré de Ligueil	Buchette de lait mélangé	Petit beurre	Chanteneige	Cocktail de fruits au sirop
Crème dessert vanille	Orange	Fromage blanc sucré	Kiwi	

CANADA 🇨🇦

lundi 24 janvier	mardi 25 janvier	mercredi 26 janvier	jeudi 27 janvier	vendredi 28 janvier
Fèves au lard	Betteraves locales vinaigrette 🍷	Rillettes label du Mans et conichons 🍷	Salade de riz de Camargue IGP à la mimolette 🍷	Céleri rémoulade
Salade coleslaw	Salade de lentilles	Carottes râpées	Chou blanc vinaigrette	Friand hot dog
Poutine canadienne	Poisson pané et citron	Sauté de poulet au jus	Omelette	Jambon blanc
Frites	Jeunes carottes au beurre	Fondue de poireaux et pommes de terre	Ratatouille	Purée de potiron
Epinards à la béchamel	Tortis		Blé pilaf	Purée de pommes de terre
/	Emmental	Tendre bleu	Camembert	Edam
Gâteau au sirop d'érable	Yaourt aromatisé	Liégeois vanille	Pomme locale 🍷	Compote

Chandeleur

lundi 31 janvier	mardi 01 février	mercredi 02 février	jeudi 03 février	vendredi 04 février
Oeuf dur mayonnaise	Potage Potiron	Radis locaux au beurre 🍷	Chou rouge local et mimolette vinaigrette 🍷	Carottes râpées vinaigrette
Salade d'endives au bleu	Macédoine mayonnaise	Pommes de terre au thon vinaigrette	Betteraves au maïs	Cervelas ravigoté
Roti de boeuf sauce au jus	Fricassée de poisson à la crème	Sauté de porc aux olives	Saucisse fumée	Flan au fromage maison
Haricots verts bio persillés 🌱	Purée de pommes de terre	Semoule au jus	Lentilles au jus locales et bio 🌱	Salade verte locale vinaigrette 🍷
Riz créole	Chou fleur persillé	Courgettes en béchamel	Carottes	Pommes de terre persillées
Brie	Fromage blanc sucré	Buche de lait mélangé	Saint nectaire AOP 🍷	Vache qui rit
Clémentines	Crêpe au sucre	Smoothie	Banane	Semoule au lait local maison 🍷

lundi 21 février	mardi 22 février	mercredi 23 février	jeudi 24 février	vendredi 25 février
Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio	Betteraves bio et locales vinaigrette 🌱	Salade coleslaw (aux carottes et chou locaux) 🍷	Salade de blé carnaval	Salade verte locale à l'emmental 🍷
Salade hawaïenne	Potage Dubarry	Pâte de campagne et cornichon	Radis au beurre	Crêpe aux champignons
Boulettes de boeuf au paprika	Tortellini ricotta épinards	Marmite de poisson	Roti de dinde sauce tomate	Sauté de porc local à la dijonnaise 🍷
Carottes au beurre	/	Riz créole de Carmargue IGP 🍷	Chou fleur persillé	Purée de potiron
Frites	/	Brocolis persillés	Lentilles cuisinées	Semoule au jus
Buche de lait mélangé	Emmental râpé	Tendre Bleu	Yaourt nature sucré	/
Pomme local 🍷	Compote de pommes HVE 🌱	Mousse au chocolat	Banane	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

