

# Menus du 02 janvier au 17 février 2023

## RESTAURANT SCOLAIRE

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



Légende :

Produits Bio

HVE (haut valeur environnementale)

Produits Pêche durable

Produit Local



RENTREE					Repas végétarien				
lundi 02 janvier	mardi 03 janvier	mercredi 04 janvier	jeudi 05 janvier	vendredi 06 janvier	lundi 30 janvier	mardi 31 janvier	mercredi 01 février	jeudi 02 février	vendredi 03 février
VACANCES	BETTERAVES VINAIGRETTE		SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE PIEMONTAISE	SALADE DE HARICOTS BEURRE	FRIAND AU FROMAGE		CAROTTES RAPPEES VINAIGRETTE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE
	RAVIOLIS		FILET DE COLIN MSC SAUCE OSEILLE	HAUT DE CUISSE DE POULET LOCAL SAUCE PAPRIKA	RÔTI DE PORC LOCAL SAUCE MADÈRE	FILET DE COLIN MSC SAUCE PROVENCALE		SAUTÉ DE BOEUF LOCAL AUX PETITS LÉGUMES	LASAGNE DE LÉGUMES
	( PLAT COMPLET )		RIZ BIO	GRATIN DE (CHOU FLEUR BIO)	PURÉE DE POIS DE CASSÉ	BLETTES BLECHAMEL		BOULGOUR BIO	( PLAT COMPLET )
	SAINT MORET		COULOMMIERS	BREBICREME	CANTAL	TARTARE		YAOURT LOCAL	EMMENTAL
	COMPOTE BIO		LIEGEOIS CHOCOLAT	GALETTE DES ROIS	COMPOTE BIO	FRUIT DE SAISON BIO		FRUIT DE SAISON	CRÊPE
	Repas Végétarien			MENU DES ILES					Repas végétarien
lundi 09 janvier	mardi 10 janvier	mercredi 11 janvier	jeudi 12 janvier	vendredi 13 janvier	lundi 06 février	mardi 07 février	mercredi 08 février	jeudi 09 février	vendredi 10 février
MACÉDOINE MAYONNAISE	SALADE DE ( LENTILLES BIO )		SOUPE DE COURGETTES	SAMOSA DE LÉGUMES	SALADE DE (BLÉ BIO)	SALADE DE CHOU ROUGE & CHOU BLANC		SALADE DE (PÂTES BIO)	OEUF DURS MAYONNAISE
FILET DE POULET LOCAL AUX OIGNONS	ROULÉ AU FROMAGE		BRANDADE DE POISSON MSC	SAUTÉ DE DINDE LOCAL AU CURRY	CUISSE DE POULET FAÇON TEX MEX	BRANDADE DE POISSON MSC		SAUTÉ DE BOEUF LOCAL AUX OLIVES	CURRY DE HARICOTS ROUGES AUX OIGNONS
SEMOULE BIO	HARICOTS VERTS PERSILLÉS		( PLAT COMPLET )	RIZ COCO & ANANAS	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	( PLAT COMPLET )		BRUNOISE DE LÉGUMES	RIZ (BIO)
EDAM	CANTAFRAIS		VACHE PICON	PETITS SUISSES NATURES	EDAM	KIRI		MIMOLETTE	PETIT MOULÉ
FROMAGE BLANC AROMATISÉ	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON BIO	TARTE À LA NOIX DE COCO	FROMAGE BLANC AROMATISÉ	FRUIT DE SAISON BIO		FRUIT DE SAISON	FLAN VANILLE NAPPÉ CARAMEL
				Repas végétarien					
lundi 16 janvier	mardi 17 janvier	mercredi 18 janvier	jeudi 19 janvier	vendredi 20 janvier	lundi 13 février	mardi 14 février	mercredi 15 février	jeudi 16 février	vendredi 17 février
TABOULÉ	SALADE DE RADIS SAUCE BULGARE		SALADE VERTE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	TABOULÉ À L'ORIENTAL	SALADE DE CÉLÉRI RAVE & CAROTTES & POMMES		SALADE VERTE	SALADE DE (CHOU FLEUR BIO)
FILET DE HOKI SAUCE CITRON	FILET DE DINDE À LA CRÈME		SAUCISSE FRAÎCHE LOCAL	OMELETTE TORTILLA AUX OIGNONS	FILET DE HOKI SAUCE BEARNAISE	CORDON BLEU		TARTIFLETTE	RÔTI DE DINDE AU JUS
JULIENNE DE LÉGUMES	PÂTES BIO + RAPÉ		PETITS POIS	RATATOUILLE	FONDUE DE POIREAUX	PURÉE DE POMMES DE TERRE & BETTERAVES		( PLAT COMPLET )	POLENTA AU POTIRON GRATINÉ
BRIE	CARRÉ FRAIS		BÛCHE DE CHÈVRE	SAINT NECTAIRE	SAINT PAULIN	VACHE QUI RIT BIO		YAOURT LOCAL	TOMME GRISE
COMPOTE BIO	CRÈME VANILLE		YAOURT NATURE SUCRE BIO	FRUIT DE SAISON	COMPOTE BIO	FRUIT DE SAISON		CAKE AUX FRUITS ROUGES	FRUIT DE SAISON
				Repas végétarien					
lundi 23 janvier	mardi 24 janvier	mercredi 25 janvier	jeudi 26 janvier	vendredi 27 janvier					
COLESLAW BIO	SALADE DE BOULGOUR		SAUCISSON	POTAGE DUBARRY ( CHOU FLEUR BIO )					
SAUTÉ DE BOEUF LOCAL AUX PRUNEAUX	AIGUULETTES DE POULET LOCAL AUX HERBES DE PROVENCE		BOULETTE D'AGNEAU SAUCE ORIENTAL	HACHIS PARMENIER DE LENTILLES & CAROTTES					
POMMES DE TERRE BÉRSILLÉES	POIREAUX BÉCHAMEL		POELÉE DE LÉGUMES	( PLAT COMPLET )					
TOMME BLANCHE	CHANTENEIGE		SIX DE SAVOIE	CAMEMBERT					
PETITS SUISSES AROMATISÉS	FRUIT DE SAISON BIO		FRUIT DE SAISON BIO	MOUSSE AU CHOCOLAT					

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.