

# RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 10 au 14 janvier 2022

**Lundi**

Salade de  
lentilles au  
fromage

Blanc de  
poulet

Salsifis  
béchamel

Fruits

**Mardi**

Salade  
iceberg et  
fromage

Boulettes de  
bœuf

Carottes

Galette des  
Rois  
artisanale

**Mercredi**

Betteraves

Poisson

Pâtes BIO

Fromage BIO

**Jeudi**

Carottes  
râpées

Saucisses

Pommes

Yaourt BIO

**Vendredi**

Taboulé

Poisson

Purée de  
courges

Fruits

- Marron** : Céréales, féculents, pommes de terre
- Rouge** : Apport en protéines (Viande, poisson, charcuterie)
- Vert** : Fruits et légumes
- Bleu** : Apport en calcium (fromages, laitages, yaourts)
- Violet** : Produits sucrés (Pâtisserie)



Viandes et légumes d'origine française



Issu de l'agriculture biologique



Produit local, circuit court

*Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons.*

# RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 17 au 21 janvier 2022

**Lundi**

Veloute de légumes au Kiri

Rôti de dinde

Pâtes BIO

Fruits

**Mardi**

Salade coleslaw et emmental

Poisson

Haricots verts

Pâtisserie

**Mercredi**

Carottes râpées

Sauté de boeuf

Riz BIO

Fromage blanc BIO

**Jeudi**

Soupe de pâtes au râpé

Poulet fermier rôti

Brocolis béchamel

Fruits

**Vendredi**

Salade de betteraves

Sauté de porc

Blé BIO

Fromage BIO

- Marron** : Céréales, féculents, pommes de terre
- Rouge** : Apport en protéines (Viande, poisson, charcuterie)
- Vert** : Fruits et légumes
- Bleu** : Apport en calcium (fromages, laitages, yaourts)
- Violet** : Produits sucrés (Pâtisserie)



Viandes et légumes d'origine française



Issu de l'agriculture biologique



Produit local, circuit court

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons.



# RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 24 au 28 janvier 2022

**Lundi**

Salade de pois  
chiches

Bœuf

Carottes

Fromage BIO

**Mardi**

Salade  
d'haricots  
verts avec  
fromage

Sauté de dinde

Semoule BIO

Fruits

**Mercredi**

Soupe de  
légumes

Boulettes  
d'agneau

Pâtes BIO

Yaourt BIO

**Jeudi**

Salade de riz  
BIO au fromage

Poisson sauce  
blanche

Puree Dubarry  
(chou fleur et  
pdt)

Fruits






**Vendredi**

Velouté de  
carottes

Sauté de veau

Pommes  
vapeur

Fromage

-  Marron : Céréales, féculents, pommes de terre
-  Rouge : Apport en protéines (Viande, poisson, charcuterie)
-  Vert : Fruits et légumes
-  Bleu : Apport en calcium (fromages, laitages, yaourts)
-  Violet : Produits sucrés (Pâtisserie)



Viandes et légumes d'origine française



Issu de l'agriculture biologique



Produit local, circuit court

*Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons.*



# RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 31 janvier au 4 février 2022

## Lundi

Velouté de pdt  
et carottes au  
kiri

Aiguillettes de  
canard

Haricots  
beurre

Fruits

## Mardi

Salade iceberg

Poulet fermier

Riz BIO

Crème dessert

## Mercredi

Salade de pâtes  
BIO au  
fromage

Sauté de porc

Brocolis et pdt

Fruits

## Jeudi

Betteraves à la  
fêta

Dos de colin

Gratin de  
légumes






Pâtisserie

## Vendredi

Velouté de  
légumes

Plat complet :  
Gratin de  
pâtes BIO  
au Bœuf

Fromage BIO

-  Marron : Céréales, féculents, pommes de terre
-  Rouge : Apport en protéines (Viande, poisson, charcuterie)
-  Vert : Fruits et légumes
-  Bleu : Apport en calcium (fromages, laitages, yaourts)
-  Violet : Produits sucrés (Pâtisserie)



Viandes et légumes d'origine française



Issu de l'agriculture biologique



Produit local, circuit court

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons.