

RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 23 au 27 janvier 2023

Lundi

Potage
vermicelles
avec fromage
rappé

Sauté de
bœuf BIO

Carottes

Fruits

Mardi

Salade de
lentilles aux dés
de fromage

Raviolis aux
épinards BIO

Compote

*Menu aux
protéines
végétales

Mercredi

Potage
poireaux et
pdt

Rôti de porc
fermier

Haricots verts

Gouda BIO

Jeudi

Salade iceberg
avec pommes
et fromage

Poulet fermier

Purée

Fruits






Vendredi

Carottes
rappées

Poisson

Chou-fleur

Laitage

-  **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 30 janvier au 3 février 2023

Lundi

Salade avec
fromage

Sauté de
veau BIO

Blé BIO

Fruits

Mardi

Potage de
légumes

Poisson

Riz BIO

Laitage

Mercredi

Salade
mexicaine aux
haricots rouges
et fromage

Lasagnes végé

Fruits

*Menu aux
protéines végétales

Jeudi

Céleri rémoulade

Boulettes de
Bœuf

Spaghettis BIO

Fromage






Vendredi

Betteraves
crues rappées
et fromage

Rôti de dinde

Brocolis

Pâtisserie

-  **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 6 au 10 février 2023

Lundi

Salade aux dés
de fromage

Sauté de veau
BIO

Blé BIO

Fruits

Mardi

Tourin à la
tomate

Poulet fermier

Salsifis

Laitage

Mercredi

Betteraves et
fromage

Saucisses

Butternut et
p.d.t.

Fruits

Jeudi

Radis

Sauté de
bœuf BIO

Pommes
vapeur

Laitage

Vendredi

Œufs
mayonnaise

Risotto aux
légumes

Fruits

*Menu aux
protéines
végétales

- **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 13 au 17 février 2023

Lundi

Potage de légumes et pommes de terre au fromage blanc fondu

Sauté de dinde

Haricots verts

Fruits

Mardi

Taboulé

Roti de porc

Gratin de butternut

Fromage blanc

Mercredi

Salade d'oranges

Poisson

Pâtes

Fromage

Jeudi

Salade iceberg avec fromage

Tajine de légumes

Semoule

Fruits

*Menu aux protéines végétales






Vendredi

Salade de chou-rouge, carottes et pommes

Boulettes d'agneau

Haricots blancs

Laitage

-  **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 6 au 10 mars 2023

Lundi

Salade

Poulet fermier

Petits pois

Fromage

Mardi

Potage de légumes et p.d.t.

Beignets de calamar

Brocolis

Laitage

Mercredi

Potage au fromage blanc fondu

Saucisses

Lentilles BIO

Fruits

Jeudi

Carottes rappées

Hachis Parmentier

Panna cotta






Vendredi

Potage de pois cassés

Pizza aux 4 fromages

Compote

*Menu aux protéines végétales

-  **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.