

Menus de la Restauration Scolaire

api

Période du 6 janvier 2025 au 21 février 2025

			Epiphanie
lundi 06 janvier	mardi 07 janvier	jeudi 09 janvier	vendredi 10 janvier
Taboulé à la semoule bio	Potage carotte-patate douce	Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	Betteraves bio vinaigrette
Poisson pané MSC et citron	Chili sin carne	Roti issu de porc LR sauce dijonnaise	Emincé de volaille au curry
Chou fleur CE2 béchamel	Riz créole	Pomme noisette	Printanière de légumes CE2
Camembert bio	Petit Trôo de laiterie de Montoire (local)	Gouda bio	Petit Moulé
Clémentine GlobalG.A.P.	Pomme HVE	Flan nappé caramel	Galette des rois

			Ambiance montagnarde
lundi 13 janvier	mardi 14 janvier	jeudi 16 janvier	vendredi 17 janvier
Crêpe au fromage	Céleri bio rémoulade	Salade de pâtes bio aux œufs durs et tomates	Salade verte vinaigrette à l'échalote
Sauté de boeuf local	Nuggets de blé et citron	Colombo de colin MSC	Tartiflette
aux carottes CE2	Purée de pommes de terre	Brocolis CE2 persillé	au fromage à raclette
Vache picon	Carré de Ligueil	Pont l'évêque AOP	Fromage blanc local de la laiterie de Montoire
Poire HVE	Mousse au chocolat au lait	Kiwi	et confiture de myrtilles

lundi 20 janvier	mardi 21 janvier	jeudi 23 janvier	vendredi 24 janvier
Potage potiron	Rillettes et cornichon	Salade verte aux croutons	Céleri bio rémoulade
Sauce bolognaise au soja bio	Poisson meunière MSC et ketchup	Sauté de dinde BBC aux olives et au citron	Rôti issu de porc LR sauce au thym
Tortis bio locales	Bâtonnets de carottes CE2 au beurre	Purée de chou fleur CE2	Haricots verts CE2 persillés
Emmental râpé bio	Camembert bio	Chanteneige bio	Crème anglaise
Clémentine GlobalG.A.P.	Yaourt aromatisé	Banane bio	Gâteau au chocolat maison

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Pour en savoir plus sur nos menus, FLASHEZ CE QR CODE :



Les marqueurs Qualité de votre menu Egalim en détails

Origine de toutes nos viandes : FRANCE

Produit local

Produit bio

Produit labellisé










AOP = Appellation d'Origine Protégée
 BBC = Bleu Blanc Cœur
 CE2 = Certification Environnementale niveau 2













GlobalG.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles
 HVE = Haute Valeur Environnementale
 IGP = Indication Géographique Protégée
 LR = Label Rouge
 MEA = Mieux Etre Animal
 MSC = label de pêche responsable

Menus de la Restauration Scolaire

api

Période du 6 janvier 2025 au 21 février 2025

			Chandeleur
lundi 27 janvier	mardi 28 janvier	jeudi 30 janvier	vendredi 31 janvier
Salade de pommes de terre aux cornichons	Chou rouge et croûtons	Potage Dubarry	Carottes bio et panais râpés vinaigrette 
Boulettes au boeuf bio sauce tomate 	Curry de patate douce	Haut de cuisse de poulet	poisson pané MSC et citron 
Petits pois et carottes CE2 au jus 	Riz créole	Frites et ketchup	Epinards en branches CE2 à la béchamel 
Yaourt nature sucré	Buche de chèvre locale 	Brie	Cantal jeune AOP 
Pomme HVE 	Kiwi	Compote de pommes HVE 	Crêpe au sucre

			Amérique du Sud
lundi 03 février	mardi 04 février	jeudi 06 février	vendredi 07 février
Céleri bio rémoulade 	Betteraves bio vinaigrette balsamique 	Macédoine de légumes CE2 vinaigrette au fromage blanc 	Chips tortillas et crème au guacamole
Colin MSC sauce homardine 	Colombo de pois chiches	Saucisse fumée	Emincé de poulet aux épices mexicaines
Carottes CE2 persillées 	Semoule bio 	Lentilles bio au jus 	Riz à la tomate, poivrons et paprika
Camembert bio 	Vache qui rit bio 	Mimolette bio 	Churros
Flan nappé caramel	Banane bio 	Clémentine GlobalG.A.P. 	Crème dessert chocolat

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Pour en savoir plus sur nos menus, FLASHEZ CE QR CODE :



Les marqueurs Qualité de votre menu Egalim en détails

Origine de toutes nos viandes : FRANCE

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



AOP = Appellation d'Origine Protégée
 BBC = Bleu Blanc Cœur
 CE2 = Certification Environnementale niveau 2
 GlobalG.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles
 HVE = Haute Valeur Environnementale
 IGP = Indication Géographique Protégée
 LR = Label Rouge
 MEA = Mieux Etre Animal
 MSC = label de pêche responsable