



# Menus de la Restauration Scolaire

## Période du 3 janvier au 25 février 2023



*Fête des rois et des reines*

lundi 02 janvier	mardi 03 janvier	jeudi 05 janvier	vendredi 06 janvier
<b>Betteraves locales vinaigrette</b>	<b>Salade iceberg locale vinaigrette</b>	<b>Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio</b>	Carottes râpées
<b>Carbonnade de boeuf local</b>	Brandade	Boulettes mozzarella tomate sauce provençale	Saucisse fumée
Rostis	<b>de colin MSC et de thon</b>	<b>Haricots verts bio persillés</b>	Coquillettes
Emmental	Camembert	Buchette de lait mélangé	Petit cotentin
Mousse au chocolat au lait	<b>Compote de pommes HVE</b>	Kiwi	<b>Galettes des rois</b>

lundi 23 janvier	mardi 24 janvier	jeudi 26 janvier	vendredi 27 janvier
<b>Potage de légumes bio</b>	<b>Betteraves bio locales vinaigrette</b>	Salade de riz au maïs	Céleri rémoulade
Rôti de dinde sce à l'italienne	<b>Poisson meunière MSC et citron</b>	Flan d'oeufs au fromage	Rôti de porc
Frites	Jeunes carottes au beurre	Epinards béchamel	Purée de légumes
Emmental	Petit Moulé	Camembert	<b>Crème anglaise locale</b>
Compote	Yaourt aromatisé	<b>Pomme locale</b>	Gâteau au chocolat Maison

lundi 09 janvier	mardi 10 janvier	jeudi 12 janvier	vendredi 13 janvier
<b>Céleri local rémoulade</b>	Crêpe au fromage	<b>Batavia locale vinaigrette</b>	Pâté de campagne et cornichon
Rôti de porc	Sauté de dinde au jus	<b>Lasagnes aux lentilles bio</b>	<b>Poisson pané MSC et citron</b>
Purée de pommes de terre	Carottes persillées	Et aux légumes	Brocolis persillés
Petit moulé	<b>Petit Trôo de la laiterie de Montoire (local)</b>	Brie	Gouda
Flan nappé caramel	<b>Pomme locale</b>	Yaourt aromatisé	<b>Orange label global gap</b>

*Chandeleur*

*Animation montagne*

lundi 30 janvier	mardi 31 janvier	jeudi 02 février	vendredi 03 février
Pâté de campagne et cornichons	Potage Potiron	<b>Chou rouge local et mimolette vinaigrette</b>	<b>Salade verte locale vinaigrette</b>
Boulettes de boeuf bā la hongroise	<b>Fricassée de poisson MSC à la crème</b>	<b>Dahl de lentilles bio locales</b>	<b>Tartiflette (pdt locales)</b>
<b>Haricots verts bio persillés</b>	Purée d'épinards	Riz créole	<b>au fromage à raclette</b>
Brie	Yaourt nature sucré	<b>Petit trôo de la laiterie de Montoire (local)</b>	<b>Fromage blanc local de la laiterie de Montoire</b>
<b>Orange label global gap</b>	<b>Crêpe au sucre</b>	<b>Banane bio</b>	<b>à la myrtille</b>

*Animation Alsace*

lundi 16 janvier	mardi 17 janvier	jeudi 19 janvier	vendredi 20 janvier
Carottes râpées vinaigrette	Potage potiron	<b>Salade de pommes de terre aux œufs durs et tomates</b>	<b>Flammekuesche</b>
Hachis	<b>Colombo de poisson MSC</b>	Nuggets de blé et citron	<b>Choucroute</b>
Parmentier	Riz créole	<b>Haricots verts bio persillés</b>	<b>Munster AOP</b>
Carré de Liqueil	<b>Buchette chèvre locale</b>	Vache picon	<b>Compote pomme prune</b>
Crème dessert vanille	<b>Poire locale</b>	Kiwi	

lundi 06 février	mardi 07 février	jeudi 09 février	vendredi 10 février
Macédoine mayonnaise	Potage de légumes	<b>Salade verte locale et maïs</b>	<b>Rillettes label du Mans et cornichons</b>
Nuggets de volaille	Lasagnes	Boulettes végétariennes aux épinards	Rôti de porc sauce moutarde
Chou fleur sauce tomate	à la bolognaise	Semoule et légumes couscous	Petits pois
Sablé de Retz	Brie	<b>Fromage de chèvre local</b>	Edam
Mousse au chocolat	Poire	Flan nature maison	<b>Pomme locale</b>

**Produit local** **Produit bio** **Produit labellisé** **IGP = Indication Géographique Protégée / AOP = Appellation d'Origine Protégée / HVE = Haute Valeur Environnementale / MSC : label de pêche responsable**

