



Menus de la Restauration Scolaire

Période du 3 janvier au 25 février 2022



Épiphanie

lundi 03 janvier	mardi 04 janvier	mercredi 05 janvier	jeudi 06 janvier	vendredi 07 janvier
Betteraves locales bio vinaigrette	Salade iceberg locale vinaigrette	Potage de légumes	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio	Carottes râpées bio
Carbonnade de boeuf local	Brandade	Sauté de poulet sauce crème	Boulettes mozzarella tomate sauce provençale	Roti de porc
Rostis de légumes	de saumon et colin MSC	Flageolets	Haricots verts bio persillés	Lentilles bio et locales cuisinées
Mimolette	Camembert bio	Chantailou	Buchette de lait mélangé	Petit cotentin
Mousse au chocolat au lait	Kiwi	Banane bio	Compote de pommes HVE	Galettes des rois

lundi 10 janvier	mardi 11 janvier	mercredi 12 janvier	jeudi 13 janvier	vendredi 14 janvier
Céleri local bio rémoulade	Crêpe au fromage	Salade de haricots verts et thon	Batavia locale vinaigrette	Pâté de campagne label Rouge et cornichon
Steak haché de boeuf sauce au thym	Filet de poulet sauce curry	Echine de porc demi-sel	Lasagnes	Poisson pané et citron
Purée de pommes de terre	Carottes persillées bio	Frites	aux légumes	Brocolis bio persillés
Fraidou	Petit Trio de la laiterie de Montoire (local)	Vache qui rit bio	Brie	Emmental bio
Flan nappé caramel	Pomme locale	Compote pomme cassis	Yaourt aromatisé local	Clémentines

lundi 17 janvier	mardi 18 janvier	mercredi 19 janvier	jeudi 20 janvier	vendredi 21 janvier
Carottes râpées bio vinaigrette	Crème de brocolis	Chou blanc local vinaigrette	Salade piémontaise locale	Salade iceberg locale vinaigrette
Roti de boeuf bio sauce tomate	Colombo de poisson MSC	Couscous de boulettes de boeuf bio	Nuggets de blé et citron	Tartiflette au
Petits pois cuisinés bio	Riz bio créole	Légumes cosucous et semoule	Chou fleur bio béchamel	fromage à raclette
Carré de Ligueil	Buchette de lait mélangé	Petit beurre	Chanteneige bio	-
Crème dessert vanille	Orange bio	Fromage blanc sucré bio	Kiwi	Cocktail de fruits au sirop

CANADA

lundi 24 janvier	mardi 25 janvier	mercredi 26 janvier	jeudi 27 janvier	vendredi 28 janvier
Fèves au lard	Betteraves bio locales vinaigrette	Rillettes label du Mans et cornichons	Salade de riz de Camargue IGP à la mimolette	Céleri bio rémoulade
Poutine canadienne	Poisson pané et citron	Sauté de poulet au jus	Omelette bio	Jambon blanc label Rouge
Frites	Jeunes carottes au beurre	Fondue de poireaux et pommes de terre	Ratatouille	Purée de potiron
Gâteau au sirop d'érable	Emmental bio	Tendre bleu	Camembert bio	Edam bio
	Yaourt aromatisé local du Lieu Neuf	Liégeois vanille	Pomme locale	Compote bio

Chandeleur

lundi 31 janvier	mardi 01 février	mercredi 02 février	jeudi 03 février	vendredi 04 février
Oeuf dur mayonnaise	Potage Potiron	Radis locaux au beurre	Chou rouge local et mimolette vinaigrette	Carottes râpées bio vinaigrette
Roti de boeuf bio sauce au jus	Fricassée de poisson à la crème	Sauté de porc aux olives	Saucisse fumée	Flan au fromage maison
Haricots verts bio persillés	Purée de pommes de terre	Semoule au jus bio	Lentilles au jus locales et bio	Salade verte locale vinaigrette
Brie	Fromage blanc sucré	Buche de lait mélangé	Saint nectaire AOP	Vache qui rit bio
Clémentines	Crêpe au sucre	Smoothie pêche	Banane bio	Semoule au lait local maison

lundi 07 février	mardi 08 février	mercredi 09 février	jeudi 10 février	vendredi 11 février
Segment de pomelos	Potage de légumes verts	Friand au fromage	Salade verte bio et maïs	Rillettes label du Mans et cornichons
Nuggets de volaille	Lasagnes	Aiguillette de dinde sauce basquaise	Couscous végétarien	Roti de porc sauce moutarde
Haricots beurre persillés	à la bolognaise	Carottes persillées	Semoule bio et légumes couscous	Flageolets
Chanteneige bio	Bûchette de lait mélangé	Camembert bio	Petit suisse	Edam bio
Crème dessert chocolat	Clémentines	Mousse au chocolat	Flan nature	Pomme locale

lundi 14 février	mardi 15 février	mercredi 16 février	jeudi 17 février	vendredi 18 février
Salade de pâtes bio au pesto rouge	Potage de courge au boursin	Salade de pommes de terre	Céleri local et bio rémoulade	Carottes râpées bio vinaigrette
Marmite de poisson MSC	Riz bio cantonais	Haricots verts bio	Pizza reine maison	Tartiflette
Purée de brocolis	végétarien	à la bolognaise	Salade verte locale	au fromage à raclette
Brie	Emmental bio	Chanteneige bio	Yaourt nature sucré	Banane bio
Compote de pommes poires HVE	Liégeois vanille	Eclair chocolat	Orange	

lundi 21 février	mardi 22 février	mercredi 23 février	jeudi 24 février	vendredi 25 février
Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio	Betteraves bio et locales vinaigrette	Salade coleslaw (aux carottes et chou locaux)	Salade de blé carnaval	Salade verte locale à l'emmental
Sauté de boeuf local au paprika	Tortellini ricotta épinards	Marmite de poisson	Roti de dinde sauce tomate	Sauté de porc local à la dijonnaise
Carottes au beurre	Riz créole de Camargue IGP	Tendre Bleu	Chou fleur persillé	Purée de potiron
Fromage de chèvre affiné local de la fromagerie Jacquin	Emmental râpé bio	Mousse au chocolat	Yaourt nature sucré	
Pomme locale	Compote de pommes HVE		Banane bio	Ile flottante

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

