



Menus de la Restauration Scolaire Période du 7 novembre au 30 décembre 2022



lundi 7 novembre	mardi 08 novembre	mercredi 09 novembre	jeudi 10 novembre	vendredi 11 novembre
Salade coleslaw locale à la carotte bio	Potage de chou fleur	Flan aux légumes Maison	Macedoine mayonnaise	Férié
Roti de dinde à la crème	Grafin de pates bio	Beignets de poisson sœe tartare	Boulettes de boeuf bio sœe tomate	
Haricots verts bio persillés	au fromage	Epinards bio à la béchamel	Lentilles bio au jus	
Crème anglaise locale	Petit moule	Petits suisses sucrés	Petit cotentin	
Gâteau au yaourt Maison	Compote de pommes	Poire locale	Yaourt aromatisé	

lundi 14 novembre	mardi 15 novembre	mercredi 16 novembre	jeudi 17 novembre	vendredi 18 novembre
Betteraves bio locales vinaigrette	Carottes rapées bio vinaigrette au jus de citron	Potage de légumes bio	Salade iceberg locale et vinaigrette	Salade de blé bio carnaval
Marmite de poisson MSC et moules sœe crème	Haut de cuisse de poulet aux champignons	Sauté de porc au romarin	Lasagnes à la Bolognaise bio Maison	Nuggets de blé
Pommes vapeur locales	Frites au four	Brocolis persillés	Edam	Chou fleur persillé
Petit trio de la lacterie de Montoire (local)	Tendre bleu	Camembert bio	Compote pommes fraîches	Yaourt nature sucré
Flan nappé caramel	Poire locale	Liégeois au chocolat		Pomme locale

lundi 21 novembre	mardi 22 novembre	mercredi 23 novembre	jeudi 24 novembre	vendredi 25 novembre
Carottes rapées bio vinaigrette	Potage potiron	Chou blanc local au maïs	Paté de campagne et cornichon	Salade de blé bio tomates et olives
Saucisse fumée	Dahl de lentilles bio	Hachis	Nuggets de poisson et citron	Pizza au fromage
Purée de brocolis	Riz créole bio	Parmentier à la viande de boeuf bio	Carottes persillées	Salade iceberg locale
Petit moule ail et fines herbes	Petits suisses sucrés	Vache qui rit	Buchette lait mélange	Camembert
Orange label Global Gap	Beignets aux pommes	Smoothie aux fruits	Poire locale	Mousse au chocolat

lundi 28 novembre	mardi 29 novembre	mercredi 30 novembre	jeudi 01 décembre	vendredi 02 décembre
Batavia locale et vinaigrette	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio	Céleri local rémoulade	Chou rouge local à la mimiolette	Crepe au fromage
Brandade	Roti de porc Label rouge aux olives	Blanquette de dinde locale label certifié	Sauté de boeuf local au paprika	Boulettes tomates mozzarella sœe provençale
De thon et colin MSC	Petits pois cuisinés	Pommes de terre persillées	Tortis locales au beurre	Brocolis persillés
Gouda	Chantailou	Biscuit sablé	Emmental rapé bio	Petits suisses sucrés
Yaourt aromatisé	Pomme locale	Crème dessert vanille Maison	Compote pommes abricots	Banane bio

lundi 05 décembre	mardi 06 décembre	mercredi 07 décembre	jeudi 08 décembre	vendredi 09 décembre
Carottes rapées bio vinaigrette	Betteraves locales bio vinaigrette	Salade verte locale meïee	Potage poireaux pommes de terre	Céleri local rémoulade
Sauté de dinde label certifié sœe curry	Parmentier végétarien (lentilles bio)	Lasagnes	Cordon bleu	Colin MSC sœe homardine
Haricots verts bio persillés	à la purée de potiron	A la bolognaise	Jeunes carottes au beurre	Riz créole
Petit cotentin nature	Camembert	Carré de Fest BIO	Emmental	Buchette de lait mélange
Crème dessert caramel	Yaourt aromatisé	Poire locale	Orange label global gap	Purée de pomme label HVE

lundi 12 décembre	mardi 13 décembre	mercredi 14 décembre	jeudi 15 décembre	vendredi 16 décembre
Salade de pates locales Marco polo	Carottes rapées bio locales vinaigrette	Potage de légumes bio	Salade iceberg locale à l'emmental	Entrée de noel
Poisson pané MSC et citron	Boulettes de porc sœe dijonnaise	Couscous poulet	Grafin de pates bio	Sauté de volaille label certifié
Purée de chou fleur	Epinards béchamel crème	Légumes couscous et semoule bio	Au fromage	Pommes pins
Brie	Vache qui rit bio	Saint Paulin	Yaourt nature sucré	Clémentines
Kiwi	Flan nappé caramel	Orange label Global Gap	Compote de pommes	Buche

lundi 19 décembre	mardi 20 décembre	mercredi 21 décembre	jeudi 22 décembre	vendredi 23 décembre
Salade de pommes de terre locales piémontaise	Potage de légumes bio	Macedoine mayonnaise	Betteraves vinaigrette	Salade verte locale
Nuggets de volaille	Riz cantonais	Saucisse de Strasbourg	Bolognaise de thon	Cheeseburger
Carottes bio	Végétarien	Lentilles locale au jus	Pommes de terre persillées	Frites au four
Petit trio de la lacterie de Montoire local	Charteneige	Tendre bleu	Camembert	Laitage
Pomme bio	Yaourt aromatisé	Poire bio	Compote bio	Brownie au chocolat Maison

lundi 26 décembre	mardi 27 décembre	mercredi 28 décembre	jeudi 29 décembre	vendredi 30 décembre
Carottes locales rapées	Salade iceberg locale au maïs	Segments de pomelos	Taboulé oriental à la menthe et semoule bio	Betteraves bio vinaigrette
Sauté de porc aux olives	Brandade	Blanquette de dinde	Tarte aux légumes	Poisson pané MSC et son citron
Brocolis persillés	De colin MSC et thon	Beignets de chou fleur	Salade batavia locale	Purée de pommes de terre
Petits suisses sucrés	Petit moule ail et fines herbes	Vache picon	Fromage blanc sucré	Fromage
Pomme bio	Banane bio	Yaourt aromatisé bio	Orange bio	Clémentines

lundi 02 janvier	mardi 03 janvier	mercredi 04 janvier	jeudi 05 janvier	vendredi 06 janvier
Betteraves bio vinaigrette	Blanquette de poisson	Riz bio créole	Edam	Flan chocolat

lundi 09 janvier	mardi 10 janvier	mercredi 11 janvier	jeudi 12 janvier	vendredi 13 janvier
Râpé de cervelle de carottes locales	Champignons à la crème	Chili con carné	Crêpe au fromage	Salade verte locale
Rôti de sorcière sœe sanguinolente	Férié		Poisson pané et son citron	Pâtes locales
Tête de courge qui s'est pris une patate			Epinards et pommes de terre à la crème	à la bolognaise végétale
Mimiolette guillotinée		Emmental râpé	Cantafrais	Edam
La gourmandise des zombies		Flan nappé caramel	Fruit frais	Compote de fruits

Repas de fin d'année				
lundi 16 janvier	mardi 17 janvier	mercredi 18 janvier	jeudi 19 janvier	vendredi 20 janvier
Melon local	Taboulé oriental à la menthe	Radis longs et beurre	Tomates cerise	Concombre vinaigrette
Bolognaise de boeuf	Nuggets de blé et citron	Chipolatas	Rôti de porc froid et mayonnaise Chips (cachet individuel)	Haut de cuisson de poulet
Tortis bio au beurre	Carottes persillées	Frites	Pâté Louis coques	Légumes couscous et semoule
Emmental râpé	Bûche de lait mélangé	Mimiolette en cubes	Pâte	Crème anglaise
Abricots	Compote de fruits	Nectarine		Gâteau au chocolat

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





Menus de la Restauration Scolaire

Semaine du 7 au 11 novembre 2022

lundi 07 novembre	mardi 08 novembre	mercredi 09 novembre	jeudi 10 novembre	vendredi 11 novembre
<p>Salade coleslaw locale à la carotte bio </p> <p>(carottes rapées et chou émincé, mayonnaise, persil)</p> <p>Roti de dinde à la crème</p> <p>(s/viande végétarien: galette quinoa à la crème)</p> <p>(roti de dinde, oignons, bouillon de volaille, crème fraîche, roux)</p>	<p>Potage de chou fleur</p> <p>(chou fleur, pommes de terre, crème fraîche) s/potage: céleri rémoulade</p> <p>Gratin de pâtes bio </p> <p>(pâtes, fromage, béchamel, roux, emmental rapé)</p> <p>au fromage</p> <p>Petit moulé</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Flan aux légumes Maison</p> <p>(oeufs, lait, farine, emmental rapé, mimolette)</p> <p>Beignets de poisson scc tartare</p> <p>végétarien: galette pané pois et légumes</p> <p>(beignets de poisson, mayonnaise, estragon, échalotes, persil, cornichon, jus de citron)</p> <p>Epinards bio à la béchamel </p> <p>(épinards bio, béchamel)</p> <p>Petits suisses sucrés</p> <p>Poire locale </p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>(petits pois, haricots, verts, flageolets, carottes, navets, mayonnaise)</p> <p>Boulettes de boeuf bio scc tomate </p> <p>(s/viande végétarien: boulettes de soja scc tomate)</p> <p>(boulettes de boeuf, oignons, bouillon de boeuf, concentré de tomates, roux)</p> <p>Lentilles bio au jus </p> <p>(lentilles, oignons, carottes, bouillon de légumes)</p> <p>Petit cotentin</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	Férié
<p>Haricots verts bio persillés </p> <p>(haricots verts, huile, beurre, persil)</p> <p>Crème anglaise locale </p> <p>Gateau au yaourt Maison</p> <p>(farine, oeufs, levure, yaourt nature, huile)</p>				

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



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





Menus de la Restauration Scolaire

Semaine du 14 au 18 novembre 2022

lundi 14 novembre	mardi 15 novembre	mercredi 16 novembre	jeudi 17 novembre	vendredi 18 novembre
<p>Betteraves bio locales vinaigrette </p> <p>(betteraves bio, vinaigrette, persil)</p> <p>Marmite de poisson MSC et moules sce crème </p> <p>(colin, moules, fumet de poisson, crème fraîche, roux)</p> <p>végétarien: tarte au fromage</p> <p>Pommes vapeur locales </p> <p>Petit troo de la laiterie de Montoire (local) </p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p>Carottes rapées bio vinaigrette au jus de citron </p> <p>(carottes rapées, vinaigrette au jus de citron, persil)</p> <p>Haut de cuisse de poulet aux champignons</p> <p>(haut de cuisse, oignons, bouillon de volaille, champignons, crème fraîche, roux)</p> <p>s/viande végétarien: Omelette aux champignons</p> <p>Frites au four</p> <p>Tendre bleu</p> <p>Poire locale </p>	<p>Potage de légumes bio </p> <p>(mélange de légumes, pommes de terre, crème fraîche)</p> <p>s/potage: segments de pomelos</p> <p>Sauté de porc au romarin</p> <p>(sauté de porc, oignons, bouillon de volaille, romarin, crème fraîche, roux)</p> <p>s/porc s/viande végétarien: curry de pois chiche</p> <p>Brocolis persillés</p> <p>(brocolis, huile, beurre, persil)</p> <p>Camembert bio </p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Salade iceberg locale et vinaigrette </p> <p>Lasagnes à la</p> <p>(viande hachée de boeuf, oignons, bouillon de boeuf, concentré de tomates, pâtes à la lasagnes, béchamel, emmental rapé)</p> <p>s/viande végétarien: lasagnes bolognaise à l'égréné végétal</p> <p>Bolognaise bio Maison </p> <p>Edam</p> <p>Compote pommes fraises</p>	<p>Salade de blé bio carnaval </p> <p>(blé bio, maïs, poivrons, vinaigrette, persil)</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Chou fleur persillé</p> <p>(chou fleur, huile, beurre, persil)</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Pomme locale </p>

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



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





Menus de la Restauration Scolaire

Semaine du 21 au 25 novembre 2022

lundi 21 novembre	mardi 22 novembre	mercredi 23 novembre	jeudi 24 novembre	vendredi 25 novembre
Carottes rapées bio vinaigrette	Potage potiron	Chou blanc local au maïs	Paté de campagne et cornichon	Salade de pâtes bio tomates et olives
(carottes rapées bio, vinaigrette persil)	(purée de potiron, purée de pommes de terre, crème fraîche) s/potage: macédoine mayonnaise	(chou blanc local, maïs, vinaigrette, persil)	s/porc s/viande végétarien: betteraves vinaigrette	(pâtes bio, tomates, olives noires, vinaigrette, persil)
Saucisse fumée	Dahl de lentilles bio	Hachis	Nuggets de poisson et citron	Pizza au fromage
s/porc: saucisse de volaille s/viande végétarien: saucisse végétale	(lentilles, oignons, brunoises de légumes, lait de coco, concentré de tomates)	(oignons, viande hachée de boeuf, bouillon de boeuf, concentré de tomates, persil, purée de pommes de terre, emmental rapé)	svégétarien: nuggets de blé	(fond de pizza, mozzarella, mimolette, emmental rapé)
Purée de brocolis	Riz créole bio	Parmentier à la viande de boeuf bio	Carottes persillées	Salade iceberg locale
(purée de brocolis, purée de pommes de terre)	(riz bio, huile, beurre)		(carottes, beurre, huile, persil)	
Petit moulé ail et fines herbes	Petits suisses sucrés	Vache qui rit	Buchette lait mélange	Camembert
Orange label Global Gap	Beignets aux pommes	Smoothie aux fruits (mélanges de fruits, crème anglaise)	Poire locale	Mousse au chocolat

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



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





Menus de la Restauration Scolaire

Semaine du 28 novembre au 2 décembre 2022

lundi 28 novembre	mardi 29 novembre	mercredi 30 novembre	jeudi 01 décembre	vendredi 02 décembre
Batavia locale et vinaigrette	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio	Céleri local rémoulade	Chou rouge local à la mimolette	Crepe au fromage
	(semoule de blé bio, tomates, oignons, huiles végétales, tomate double concentré, menthe, sel, jus de citron, persil, poivre)	(céleri rapé local, mayonnaise, persil)	(chou rouge local émincé, mimolette, vinaigrette, persil)	
Brandade	Roti de porc Label rouge aux olives	Blanquette de dinde locale label certifié	Sauté de boeuf local au paprika	Boulettes tomates mozzarella sce provençale
(thon, colin, échalotes, fumet de poisson, persil, purée de pommes de terre, emmental rapé)	(roti de porc label rouge, oignons, bouillon de volaille, olives vertes et noires, crème fraîche, roux)	(sauté de dinde, oignons, bouillon de dinde, champignons, carottes, crème fraîche, roux)	(sauté de boeuf, oignons, bouillon de boeuf, paprika, roux)	(boulettes, oignons, bouillon de légumes, poivrons, tomates cubés et concentré, roux)
végétarien: parmentier de lentilles et légumes	s/porc: roti de dinde aux olives s/viande végétarien: fricassée de fèves et pois chiche	s/viande végétarien: oeufs durs béchamel	s/viande végétarien: poelée de haricots verts et lentilles	
De thon et colin MSC	Petits pois cuisinés	Pommes de terre persillées	Tortis locales au beurre	Brocolis persillés
	(petits pois, carottes)	(pommes de terre, huile, beurre)	(tortis, huile, beurre)	(brocolis, huile, beurre, persil)
Gouda	Chantailou	Biscuit sablé	Emmental rapé bio	Petits suisses sucrés
Yaourt aromatisé	Pomme locale	Crème dessert vanille Maison	Compote pommes abricots	Banane bio

Produit local

Produit bio

Produit labellisé

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





Menus de la Restauration Scolaire

Semaine du 5 au 9 décembre 2022

lundi 05 décembre	mardi 06 décembre	mercredi 07 décembre	jeudi 08 décembre	vendredi 09 décembre
Carottes rapées bio vinaigrette (carottes rapées bio, vinaigrette, persil)	Betteraves locales bio vinaigrette (betteraves bio, vinaigrette, persil)	Salade verte locale mêlée (viande hachée de boeuf, oignons, bouillon de boeuf, concentré de tomates, pâtes à la lasagnes, béchamel, emmental rapé)	Potage poireaux pommes de terre (poireaux, pommes de terre, crème fraîche) s/potage: chou blanc au mais	Céleri local rémoulade (céleri, mayonnaise, persil)
Sauté de dinde label certifié sce curry (sauté de dinde label, oignons, bouillon de volaille, curry, roux)	Parmentier végétarien (lentilles bio) (lentilles, brunoise de légumes, concentré de tomates, oignons, bouillon de légumes, purée de pommes de terre, emmental rapé)	Lasagnes (viande hachée de boeuf, oignons, bouillon de boeuf, concentré de tomates, pâtes à la lasagnes, béchamel, emmental rapé)	Cordon bleu s/viande végétarien: croustillant fromager	Colin MSC sce homardine (colin, échalotes, fumet de poisson bisque de homard, roux)
s/viande végétarien: bolognaise de soja	à la purée de potiron	s/viande végétarien: lasagnes bolognaise à l'égréné végétal	Jeunes carottes au beurre	végétarien: poelée de pois chiche à la provençale
Haricots verts bio persillés	A la bolognaise	Carré de l'est BIO	Emmental	Buchette de lait mélange
Petit cotention nature	Camembert	Poire locale	Orange label global gap	Purée de pomme label HVE
Crème dessert caramel	Yaourt aromatisé			

Produit local



Produit bio



Produit labellisé













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





Menus de la Restauration Scolaire Semaine du 12 au 16 décembre 2022

lundi 12 décembre	mardi 13 décembre	mercredi 14 décembre	jeudi 15 décembre	vendredi 16 décembre
<p>Salade de pâtes locales Marco polo </p> <p>(pâtes, surimi, poivrons, mayonnaise, persil) végétarien: salade de pâtes tomates et maïs</p>	<p>Carottes rapées bio locales vinaigrette </p> <p>(carottes rapées bio, vinaigrette, persil)</p>	<p>Potage de légumes bio </p> <p>(mélange de légumes bio, purée de pommes de terre, crème fraîche)</p>	<p>Salade iceberg locale à l'emmental </p>	<p>Entrée de Noël</p>
<p>Poisson pané MSC et citron </p> <p>végétarien: galette pané pois et légumes</p>	<p>Boulettes de porc sœ dijonnaise</p> <p>(boulettes de porc, oignons, bouillon de volaille, moutarde, crème fraîche, roux)</p> <p>s/porc s/viande végétarien: boulettes de soja à la dijonnaise</p>	<p>Couscous poulet</p> <p>s/viande végétarien: roulé végétal façon merguez</p>	<p>Gratin de pâtes bio </p> <p>(pâtes, mimolettes, béchamel, emmental rapé)</p>	<p>Sauté de volaille label certifié </p> <p>s/viande végétarien:</p>
<p>Purée de chou fleur</p> <p>(purée de chou fleur et pommes de terre, lait)</p>	<p>Epinards béchamel crémeée</p> <p>(épinards, béchamel, crème fraîche)</p>	<p>Légumes couscous et semoule bio </p> <p>(pois chiche, courgettes, céleri branche, carottes, oignons, semoule couscous, huile, semoule couscous)</p>	<p>Au fromage</p>	<p>Pommes pins</p>
<p>Brie</p> <p>Kiwi</p>	<p>Vache qui rit bio </p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p>Saint Paulin</p> <p>Orange label Global Gap </p>	<p>Yaourt nature sucré</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Clémentines</p> <p>Bûche</p>

Produit local



Produit bio



Produit labellisé









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





Menus de la Restauration Scolaire Semaine du 19 au 23 décembre 2022

lundi 19 décembre	mardi 20 décembre	mercredi 21 décembre	jeudi 22 décembre	vendredi 23 décembre
Salade de pommes de terre locales piémontaise  <p>(pommes de terre, jambon, oeufs durs, olives noires, cornichons, tomates, mayonnaise, persil) s/porc s/viande végétarien: salade de piémontaise sans jambon</p> <p>Nuggets de volaille</p> <p>s/viande végétarien: nuggets de blé</p>	Potage de légumes bio  <p>(mélange de légumes bio, purée de pommes de terre, crème fraîche) s/potage: segments de pomelos</p> <p>Riz cantonais</p> <p>(riz, petits pois, omelette, huile, beurre)</p> <p>Végétarien</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>(petits pois, haricots, verts, flageolets, carottes, navets, mayonnaise)</p> <p>Saucisse de Strasbourg</p> <p>s/porc: saucisse de volaille s/viande végétarien: saucisse végétarienne</p> <p>Lentilles locale au jus </p> <p>(riz de Camargue, huile, beurre)</p> <p>Tendre bleu</p> <p>Poire bio </p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>(betteraves, vinaigrette, persil)</p> <p>Bolognaise de thon</p> <p>(thon, échalotes, fumet de poisson, concentré de tomates, persil)</p> <p>végétarien: dahl de lentilles</p> <p>Pommes de terre persillées</p> <p>(tortis BIO locales, huile, beurre)</p> <p>Camembert</p> <p>Compote bio </p>	Salade verte locale  <p>Cheeseburger</p> <p>s/viande végétarien: croque fromage</p> <p>Frites au four</p> <p>Laitage</p> <p>Brownie au chocolat Maison (chocolat, sucre, beurre, farine, oeufs, noix)</p>

Produit local 

Produit bio 

Produit labellisé












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





Menus de la Restauration Scolaire

Semaine du 26 au 30 décembre 2022

lundi 26 décembre	mardi 27 décembre	mercredi 28 décembre	jeudi 29 décembre	vendredi 30 décembre
<p>Carottes locales rapées </p> <p>(carottes rapées, vinaigrette, persil)</p> <p>Sauté de porc aux olives</p> <p>(sauté de porc, oignons, bouillon de volaille, olives vertes et noires, crème fraîche, roux)</p> <p><i>s/porc s/viande végétarien: boulettes de soja aux olives</i></p> <p>Brocolis persillés</p> <p>(brocolis, huile, beurre, persil)</p> <p>Petits suisses sucrés</p> <p>Pomme bio </p>	<p>Salade iceberg locale au maïs </p> <p>Brandade</p> <p>(colin, thon, échalotes, fumet de poisson, purée de pommes de terre, emmental rapé)</p> <p><i>végétarien: parmentier végétarien aux lentilles et légumes</i></p> <p>De colin MSC et thon </p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Banane bio </p>	<p>Segments de pomelos</p> <p>Blanquette de dinde</p> <p>(sauté de dinde, oignons, bouillon de volaille, champignons, carottes, crème fraîche, roux)</p> <p><i>s/viande végétarien: curry de pois chiche</i></p> <p>Beignets de chou fleur</p> <p>Vache picon</p> <p>Yaourt aromatisé bio </p>	<p>Taboulé oriental à la menthe et semoule bio </p> <p>(semoule de blé bio, tomates, oignons, huiles végétales, tomate double concentré, menthe, sel, jus de citron, persil, poivre)</p> <p>Tarte aux légumes</p> <p>Salade batavia locale </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Orange bio </p>	<p>Betteraves bio vinaigrette </p> <p>(betteraves bio, vinaigrette, persil)</p> <p>Poisson pané MSC et son citron </p> <p><i>végétarien: nuggets de blé</i></p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Fromage</p> <p>Clémentines</p>

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



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





Menus de la Restauration Scolaire Semaine du 2 au 6 janvier 2023

lundi 02 janvier	mardi 03 janvier	mercredi 04 janvier	jeudi 05 janvier	vendredi 06 janvier
Betteraves bio vinaigrette 				
(betteraves bio, vinaigrette, persil)				
Blanquette de poisson				
(poisson blanc, échalotes, fumet de poisson, champignons, carottes, crème fraîche, roux)				
végétarien: poelée de fèves				
Riz bio créole 				
(riz bio, huile, beurre)				
Edam				
Flan chocolat				

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



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

