

Menus de la Restauration Scolaire Période du 8 janvier au 10 mars 2024

Épiphanie

lundi 08 janvier	mardi 09 janvier	mercredi 10 janvier	jeudi 11 janvier	vendredi 12 janvier
Crêpe au fromage	Taboulé à la semoule bio	Salade de haricots verts et thon	Céleri local rémoulade	Salade Iceberg locale emmental et vinaigrette
Dahl de lentilles bio locales	Poisson pané MSC	Saucisse de Strasbourg et ketchup	Roti de porc label rouge	Emincé de volaille au curry
Riz bio créole	Épinards béchamel	Blé pilaf	Pommes rosti	Carottes persillées label
Camembert	Petit Trôo de la laiterie de Montoire (local)	Vache qui rit bio	Petit moulé	Gouda bio
Pomme locale	Clémentine Global Gap	Compote pomme fraise	Flan nappé caramel	Galette des rois

Tout Schuss sur les pistes

lundi 15 janvier	mardi 16 janvier	mercredi 17 janvier	jeudi 18 janvier	vendredi 19 janvier
Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	Potage potiron	Chou blanc local vinaigrette à la ciboulette	Salade de pâtes bio aux œufs durs et tomates	Batavia locale vinaigrette à l'échalote
Colombo de colin MSC	Hachis	Roti de dinde	Nuggets de blé et citron	Tartiflette (pdt locales)
Chou fleur label persillé	Parmentier au boeuf bio	Flageolets	Haricots verts bio persillés	au fromage à raclette
Carré de Liguail	Vache picon	Petit beurre	Pont l'évêque AOP	Fromage blanc local de la laiterie de Montoire
Mousse au chocolat au lait	Poire locale	Crème dessert vanille	Kiwi	aux myrtilles

lundi 22 janvier	mardi 23 janvier	mercredi 24 janvier	jeudi 25 janvier	vendredi 26 janvier
Céleri bio rémoulade	Betteraves bio locales vinaigrette balsamique	Rillettes label du Mans et cornichons	Salade de riz bio au maïs	Potage Crécy (carottes)
Sauce bolognaise végétarienne bio	Poisson meunière MSC et citron	Sauté de poulet au jus	Flan aux petits pois et dés de jambon	Rôti de porc label rouge
Tortis bio locales	Jeunes carottes au beurre	Fondue de poireaux et pommes de terre	Petit moulé	Purée de pommes de terre
Emmental râpé bio	Camembert bio	Tendre bleu	Banane bio	Crème anglaise locale
Clémentine label global gap	Yaourt aromatisé local	Crème dessert vanille maison		Gâteau au chocolat maison

Chandeleur

lundi 29 janvier	mardi 30 janvier	mercredi 31 janvier	jeudi 01 février	vendredi 02 février
Pâté de campagne et cornichon	Chou rouge local et mimollette vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	Radis locaux au beurre	Potage Dubarry (chou fleur bio)	Carottes bio et panais râpés vinaigrette
Boulettes de boeuf sauce tomate	Chili sin carne	Sauté de porc local aux olives	Pilon de poulet	Fricassée de colin MSC et saumon à la crème
Brocolis persillés	Riz bio	Lentilles au jus bio	Frites	Haricots verts bio persillés
Yaourt nature sucré	Petit trôo de la laiterie de Montoire (local)	Buche de lait mélangé	Brie	Cantal jeune AOP
Pomme locale	kiwi	Semoule au lait local	Compote de pommes HVE	Crêpe au sucre

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



Cap sur l'Asie

lundi 05 février	mardi 06 février	mercredi 07 février	jeudi 08 février	vendredi 09 février
Potage de légumes bio	Salade Iceberg locale et vinaigrette	Friand au fromage	Macédoine de légumes mayonnaise	Samoussa aux légumes
Nuggets de poisson	Gratin de pommes de terre locales	Aiguillettes de dinde sauce basquaise	Saucisse fumée	Emincé de poulet au caramel
Carottes label persillées	au chou fleur label et fromage à raclette	Salsifis à la tomate	Lentilles bio au jus	Riz cantonnais
Vache qui rit bio	Yaourt nature sucré	Camembert bio	Bûche de lait mélangé	Biscuit sablé
Mousse au chocolat au lait	Banane bio	Flan nappé caramel	Yaourt aromatisé	Salade de fruits aux litchis

Mardi gras

lundi 12 février	mardi 13 février	mercredi 14 février	jeudi 15 février	vendredi 16 février
Saucisson à l'ail	Céleri local râpé rémoulade	Salade de pommes de terre locales ravigotées	Potage de courge au boursin	Salade de pâtes bio au pesto rouge
Colin MSC sauce citron	Roti de porc Label Rouge à la moutarde	Haricots verts bio	Curry de patates douces	Cordon bleu
Purée de brocolis	Carottes label persillées	à la bolognaise	Riz bio	Petits pois
Carré de Liguail	Fromage blanc sucré	Petit moulé	Yaourt nature sucré bio	Emmental bio
Compote de pommes poires HVE	Beignet pomme	Orange label global gap	Banane bio	Clémentine label global gap

lundi 19 février	mardi 20 février	mercredi 21 février	jeudi 22 février	vendredi 23 février
Quiche lorraine	Betteraves bio et locales vinaigrette balsamique	Carottes râpées bio	Salade de blé bio carnaval	Chou blanc local vinaigrette
Boulettes de boeuf au paprika	Colombo de pois chiche	Moules sauce marinière	Roti de dinde sauce tomate	Sauté de porc local aux oignons
Haricots verts bio persillés	Semoule bio	Tortis bio au beurre	Chou fleur label vegaplan persillé	Purée de potiron
Bûche de lait mélangé	Vache qui rit	Brie	Yaourt nature sucré	Saint Nectaire AOP
Orange label global gap	Compote de pommes HVE	Mousse au chocolat	Pomme locale	Crème dessert vanille

lundi 26 février	mardi 27 février	mercredi 28 février	jeudi 29 février	vendredi 01 mars
Céleri bio rémoulade	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio	Potage de légumes bio	Chou rouge local vinaigrette	Salade de haricots verts bio ravigotés
Cordon bleu	Blanquette de colin MSC	Macaronis bio	Boulettes de porc sauce moutarde à l'ancienne	Dahl de lentilles bio
Purée de pommes de terre	Jeunes carottes au beurre	Sauce bolognaise	Petits pois	Riz bio créole
Petit moulé	Yaourt nature sucré	Chantailou	Camembert bio	Gouda
Compote de pommes bio	Kiwi	Banane bio	Gâteau au yaourt	Flan nappé caramel

Hot dog party

lundi 04 mars	mardi 05 mars	mercredi 06 mars	jeudi 07 mars	vendredi 08 mars
Betteraves bio vinaigrette	Carottes râpées bio vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Salade Iceberg locale et vinaigrette	Salade de blé bio au maïs
Boulettes de boeuf sauce tomate	Nuggets de blé	Roti de dinde sauce Tandoori	Hot dog	Colin MSC sauce nantua
Semoule bio au jus	Épinards béchamel	Lentilles bio au jus	Potatoes et ketchup	Brocolis persillés
Petit suisse sucré	Petit Trôo de la laiterie de Montoire (local)	Vache qui rit	Mimolette bio	Brie
Pomme locale	Semoule au lait local	Mousse au chocolat	Yaourt aromatisé	Clémentines

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements