

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
Poisson pané MSC et citron	Chili sin carne	Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	Betteraves bio vinaigrette
Chou fleur CE2 béchamel	Riz créole	Roti issu de porc LR sauce dijonnaise	Emincé de volaille au curry
Camembert bio	Petit Trôo de la laiterie de Montoire (local)	Pomme noisette	Printanière de légumes CE2
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	Colombo de colin MSC	Tartiflette
Sauté de boeuf local	Nuggets de blé et citron	Brocolis CE2 persillé	au fromage à raclette
aux carottes CE2	Purée de pommes de terre	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
Sauce bolognaise au soja bio	Rillettes et cornichon	Sauté de dinde BBC aux olives et au citron	Céleri bio rémoulade
Tortis bio locales	Poisson meunière MSC et ketchup	Purée de chou fleur CE2	Rôti issu de porc LR sauce au thym
Camembert bio	Bâtonnets de carottes CE2 au beurre	Chanteneige bio	Haricots verts CE2 persillés
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

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



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
Boulettes au boeuf bio sauce tomate 	Chou rouge et croûtons	Haut de cuisse de poulet	Carottes bio et panais râpés vinaigrette 
Petits pois et carottes CE2 au jus 	Curry de patate douce	Frites et ketchup	poisson pané MSC et citron 
Buche de chèvre local 	Riz créole	Brie	Epinards en branches CE2 à la béchamel 
Pomme HVE 	Yaourt nature sucré	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 	Colombo de pois chiches	Saucisse fumée	Chips tortillas et crème au guacamole
Colin MSC sauce homardine 	Semoule bio 	Lentilles bio au jus 	Emincé de poulet aux épices mexicaines
Carottes CE2 persillées 	Vache qui rit bio 	Mimolette bio 	Riz à la tomate, poivrons et paprika
Flan nappé caramel	Banane bio 	Clémentine GlobalG.A.P. 	Churros

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