
































# 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