



# Menus de la Restauration Scolaire

## Période du 3 janvier au 25 février 2023



mercredi 4 janvier	mercredi 11 janvier	mercredi 18 janvier	mercredi 25 janvier	mercredi 1er février
Potage de légumes	Salade de haricots verts et thon	<b>Chou blanc local vinaigrette</b>	<b>Rillettes label du Mans et cornichons</b>	<b>Radis locaux au beurre</b>
<b>Sauté de poulet local sauce crème</b>	Saucisse de Strasbourg	Merguez	Sauté de poulet au jus	<b>Sauté de porc local aux olives</b>
Riz créole	Frites	Légumes couscous et semoule	Fondue de poireaux et pommes de terre	<b>Semoule bio au jus</b>
Chantailou	<b>Vache qui rit bio</b>	Petit beurre	Tendre bleu	Buche de lait mélangé
<b>Banane bio</b>	Compote pomme fraise	Petits suisses aux fruits	Liégeois vanille	Smoothie pêche

mercredi 8 février
Friand au fromage
Aiguillette de dinde sauce basquaise
<b>Carottes bio persillées</b>
<b>Camembert bio</b>
Novly chocolat

lundi 13 février	mardi 14 février	mercredi 15 février	jeudi 16 février	vendredi 17 février
<b>Salade de pâtes bio au pesto rouge</b>	Potage de courge au boursin	<b>Salade de pommes de terre locales</b>	<b>Céleri local rémoulade</b>	<b>Carottes râpées bio vinaigrette</b>
<b>Marmite de poisson MSC</b>	Riz cantonais	<b>Haricots verts bio</b>	Pizza reine maison	<b>Tartiflette (pdt locales)</b>
Purée de brocolis	végétarien	à la bolognaise	<b>Salade verte locale</b>	au fromage à raclette
Brie	<b>Emmental bio</b>	<b>crème anglaise locale</b>	<b>Yaourt nature sucré bio</b>	Fromage blanc sucré
<b>Compote de pommes poires HVE</b>	Liégeois vanille	Gâteau au chocolat	<b>Banane bio</b>	<b>Orange label global gap</b>

lundi 20 février	mardi 21 février	mercredi 22 février	jeudi 23 février	vendredi 24 février
<b>Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio</b>	<b>Betteraves bio et locales vinaigrette</b>	<b>Carottes râpées locales</b>	<b>Salade de blé bio carnaval</b>	<b>Chou blanc local vinaigrette</b>
Boulettes de boeuf au paprika	Hachis parmentier végétarien	<b>Dos de colin MSC au citron</b>	Roti de dinde sauce tomate	<b>Sauté de porc local à la dijonnaise</b>
Chou fleur persillé		<b>Riz bio créole</b>	Salsifis à la tomate	Purée de potiron
Buche de lait mélangé	Vache qui rit	Tendre Bleu	Yaourt nature sucré	<b>Crème anglaise locale</b>
<b>Pomme locale</b>	<b>Compote de pommes HVE</b>	Mousse au chocolat	<b>Banane bio</b>	Gâteau maison à la noix de coco

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

