

# Menus de la Restauration Scolaire

## Période du 6 janvier 2025 au 21 février 2025

mercredi 8 janvier	mercredi 15 janvier	mercredi 22 janvier	mercredi 29 janvier	mercredi 05 février
<b>Salade de haricots verts CE2 et thon</b>	<b>Chou blanc local vinaigrette à la ciboulette</b>	<b>Macédoine de légumes CE2 mayonnaise</b>	Nems de légumes	Friand au fromage
Saucisse de Strasbourg et ketchup	Boulettes de volaille sauce aux épices kebab	Haché au veau à l'italienne	<b>Sauté de porc BBC au caramel</b>	Aiguillettes de poulet sauce basquaise
Gratin de pommes de terre	<b>Lentilles bio au jus</b>	Ratatouille	<b>Coquillettes bio</b>	<b>Haricots beurre CE2</b>
<b>Vache qui rit bio</b>	Petit beurre	<b>Tommette de Montagne Puy Laveze locale</b>	<b>Petit Trôo local de la laiterie de Montoire</b>	Madeleine
Compote pomme fraise	Crème dessert vanille	<b>Semoule au lait (au lait local)</b>	Œufs au lait maison	Milkshake au chocolat

lundi 10 février	mardi 11 février	mercredi 12 février	jeudi 13 février	vendredi 14 février
Saucisson à l'ail	Salade de pommes de terre ravigotées	Chou blanc vinaigrette	Potage de courge fromage ail et fines herbes	<b>Salade de pâtes bio au pesto rouge</b>
<b>Colin MSC sauce citron</b>	<b>Roti issu de porc LR sauce moutarde</b>	Tortis	Gratin de pommes de terre	Cordon bleu
Purée de brocolis	<b>Carottes CE2 persillées</b>	à la bolognaise	<b>au chou fleur CE2 et fromage à raclette</b>	<b>Petits pois CE2 cuisinés</b>
Carré de ligeuil	<b>Verre de lait bio</b>	Petit moulé	Yaourt nature sucré	Emmental
<b>Compote de pommes poires bio</b>	Gâteau au yaourt maison	<b>Orange GlobalG.A.P.</b>	<b>Banane bio</b>	<b>Clémentine GlobalG.A.P.</b>

lundi 17 février	mardi 18 février	mercredi 19 février	jeudi 20 février	vendredi 21 février
Quiche lorraine	<b>Betteraves bio et locales vinaigrette balsamique</b>	<b>Carottes râpées bio</b>	<b>Salade de blé bio carnaval</b>	Potage de légumes
Boulettes au boeuf au paprika	<b>Dahl de lentilles bio</b>	Moules sauce marinière	Roti de dinde sauce tomate	<b>Sauté de porc BBC aux oignons</b>
<b>Haricots verts CE2 persillés</b>	Riz créole	Frites	<b>Chou fleur CE2 persillé</b>	Purée de potiron
Bûche de lait mélangé	Vache qui rit	Brie	Yaourt nature sucré	<b>Saint Nectaire AOP</b>
<b>Orange GlobalG.A.P.</b>	<b>Compote de pommes HVE</b>	Mousse au chocolat	<b>Pomme HVE</b>	Riz au lait 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