



# Menus de la Restauration Scolaire

## Période du 8 janvier au 10 mars 2024



Cap sur l'Asie

Epiphania					Cap sur l'Asie				
lundi 08 janvier 2024	mardi 09 janvier	mercredi 10 janvier	jeudi 11 janvier	vendredi 12 janvier	lundi 05 février	mardi 06 février	mercredi 07 février	jeudi 08 février	vendredi 09 février
Crêpe au fromage	Taboulé à la semoule bio	Salade de haricots verts bio et thon	Céleri local rémoulade	Salade Iceberg locale emmental et vinaigrette	Potage de légumes bio	Salade Iceberg locale et vinaigrette	Friand au fromage	Macédoine de légumes mayonnaise	Samoussa aux légumes
Dahl de lentilles bio locales	Oeuf bio béchamel	Jambon blanc local	Roti de porc label rouge	Emincé de volaille au curry	Poisson pané MSC	Gratin de pommes de terre locale	Aiguillette de dinde sauce basquaise	Saucisse fumée	Emincé de poulet au caramel
Riz bio créole	Epinards bio béchamel	Blé pilaf	Pommes rosti	Carottes persillées label vegaplan	carottes label vegaplan persillées	au chou fleur label vegaplan et fromage à raclette	Salsifis sauce tomate	Lentilles bio au jus	Riz bio cantonais
Camembert bio	Yaourt nature sucré	Vache qui rit bio	Petit Moulé	Gouda bio	Vache qui rit bio	Yaourt nature sucré bio	Camembert bio	Buche de lait mélangé	Biscuit sablé
Pomme locale	clémentine bio	Compote pomme fraise	Flan nappé caramel	Galette des rois	Mousse au chocolat au lait	Banane bio	Flan nappé caramel	Yaourt aromatisé bio	Salade de fruits aux litchis
Tout Schuss sur les pistes					Mardi gras				
lundi 15 janvier	mardi 16 janvier	mercredi 17 janvier	jeudi 18 janvier	vendredi 19 janvier	lundi 12 février	mardi 13 février	mercredi 14 février	jeudi 15 février	vendredi 16 février
Carottes râpées bio vinaigrette	Potage potiron	Oeuf dur mayonnaise	Salade de pâtes bio aux œufs durs et tomates	Batavia locale vinaigrette	Rillettes du Mans	Céleri local râpé rémoulade	Salade de pommes de terre locales ravigotées	Potage de courge au boursin	Salade de pâtes bio au pesto rouge
Colombo de colin MSC	Hachis	Roti de porc label rouge	Tarte au fromage au lait bio	Tartiflette (pdt locales)	Flan d'oeuf à l'emmental	Roti de porc Label Rouge à la moutarde	Haricots verts bio	Curry de patates douces	Sauté de dinde local
Chou fleur label vegaplan persillé	Parmentier au boeuf bio	Flageolets	Haricots verts bio persillés	au fromage à raclette	Purée de brocolis	Carottes label vegaplan persillées	à la bolognaise	Riz bio	Petits pois bio
Carré de Liguail	Vache picon	Petit beurre	Pont l'évêque AOP	fromage blanc local	Carré de Liguail	Froamge blanc sucré	Petit moulé	Yaourt nature sucré bio	Emmental bio
Mousse au chocolat au lait	Poire bio	Crème dessert vanille	Kiwi bio	aux myrtilles	Compote de pommes poires HVE	Beignet pomme	Orange label global gap	Banane bio	Clémentine label global group
lundi 22 janvier	mardi 23 janvier	mercredi 24 janvier	jeudi 25 janvier	vendredi 26 janvier	lundi 19 février	mardi 20 février	mercredi 21 février	jeudi 22 février	vendredi 23 février
Potage carottes bio	Betteraves bio locales vinaigrette	Rillettes label du Mans et cornichons	Salade de riz bio au maïs	Céleri bio rémoulade	Quiche lorraine	Betteraves bio et locales vinaigrette	Carottes râpées bio	Salade de blé bio carnaval	Chou blanc local vinaigrette
Sauce bolognaise végétarienne bio	Poisson meunière MSC et citron	Sauté de poulet au jus	Flan petits pois et dés de jambon	Rôti de porc label rouge	SAuté de boeuf local au paprika	Colombo de pois chiche	colin sauce marinère	Roti de dinde sauce tomate	Sauté de porc local à la dijonnaise
Tortis bio locales	carottes persillées bio	Fondue de poireaux et pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Haricots verts bio persillés	Semoule bio	Tortis bio au beurre	Chou fleur label vegaplan persillé	Purée de potiron
Emmental râpé	Camembert bio	Tendre bleu	Petit moulé	Crème anglaise locale	Buche de lait mélangé bio	Vache qui rit	Tendre Bleu	Yaourt nature sucré	Saint Nectaire
Clémentine label global gap	Yaourt aromatisé local	Crème dessert vanille maison	Banane bio	Gâteau au chocolat Maison	Orange label global gap	Compote de pommes HVE	Mousse au chocolat	Pomme locale	Crème dessert
Chandeleur									
lundi 29 janvier	mardi 30 janvier	mercredi 31 janvier	jeudi 01 février	vendredi 02 février	lundi 26 février	mardi 27 février	mercredi 28 février	jeudi 29 février	vendredi 01 mars
Pâté de campagne	Chou rouge local et mimolette vinaigrette	Radis locaux au beurre	Potage Dubarry (chou fleur bio)	Carottes bio et panais râpés vinaigrette	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
Boulettes de soja sauce tomate	Chili sin carné	Sauté de porc local aux olives	Pilon de poulet	Fricassée de colin MSC et saumon à la crème	SAuté de dinde local sauce crème	Blanquette de colin MSC	Macaronis bio	Sauté de porc local à la moutarde	Dahl de lentilles bio
Brocolis bio persillés	Riz bio	Lentilles au jus bio	Frites	Haricots verts bio persillés	Purée de pommes de terre	Jeunes carottes au beurre	Sauce bolognaise végétarienne	Petits pois bio	Riz bio créole
Yaourt nature sucré bio	Camembert	Buche de lait mélangé	Brie	Cantal jeune AOP	Petit moulé	Yaourt nature sucré bio	Chantailou	Camembert bio	Gouda
Pomme locale	Purée de pommes HVE	Semoule au lait locale	kiwi bio	Crêpe au sucre	Compote de pommes bio	Kiwi bio	Banane bio	Gateau au yaourt	Flan nappé caramel
					Hot dog party				
lundi 04 mars	mardi 05 mars	mercredi 06 mars	jeudi 07 mars	vendredi 08 mars	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 au jus bio	Epinards bio béchamel	Lentilles bio au jus	Potatoes	Brocolis biopersillés	Petit suisse sucré	Petit Tréo de la laiterie de Montoire (local)	Vache qui rit	Mimolette bio	Brie
Pomme bio	Semoule au lait bio	Mousse au chocolat	Yaourt aromatisé bio	Clémentines bio					