MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES

Du 17 au 21 janvier 2022

REPAS SANS VIANDE

LUNDI

- Haricots verts aux échalotes
- Céréales gourmandes aux lentilles et légumes (carottes, navets, panais)
- Reblochon
- Poire

MARDI

- Potage de légumes (poireaux, carottes, pommes de terre, navets)
- Filet de poisson pané
- Purée de pommes de terre
- Yaourt
- Clémentines

MERCREDI

- Salade de crudités (endives, carottes, pommes)
- Steack haché sauce au bleu
- Petits pois à la Française
- Gouda
- Clafoutis aux fruits rouges

JEUDI

- Raïta de carottes
- Emincé de volaille Tandoori
- Riz à l'indienne aux épices (cumin)
- Fromage de chèvre
- Ananas et banane à la noix de coco râpée

VENDREDI

- Rillettes de poisson
- Bœuf mode
- Carottes braisées
- Mimolette
- Yaourt au coulis de fruits exotiques

PAIN

TOUS NOS MENUS : **SANS OGM • SANS HUILE DE PALME • VIANDE** (bœuf, veau, porc, volailles) **EXCLUSIVEMENT FRANÇAISE • AGNEAU ORIGINE FRANÇAISE & EUROPÉENE**

Plat à tendance :

- FÉCULENTS
- PRODUITS LAITIERS
- FRUITS/LÉGUMES CRUS
- PROTÉINES ANIMALES
- PROTÉINES VÉGÉTALES
- FRUITS/LÉGUMES CUITS

- PRODUIT FRAIS
- PRODUIT SURGELÉ
- PRODUIT EN CONSERVE
- PRODUIT EN POUDRE
- PRODUIT INDUSTRIEL

- FAIT MAISON
- PRODUIT LOCAL
- PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

- VIANDE FRANÇAISE
- LABEL ROUGE
- AOC

- SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE
- APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
- BLEU BLANC COEUR