

Menus du 30-31 janvier, du 2-3 et du 20 février au 3 mars 2023 - restaurant scolaire

lundi 30 janvier	mardi 31 janvier	jeudi 2 février	vendredi 3 février
<p style="text-align: center;">Carottes râpées Vinaigrette</p> <p style="text-align: center;">Tartiflette (sv : gratin de pommes de terre façon tartiflette)</p> <p style="text-align: center;">Galette bretonnes</p> <p style="text-align: center;">Compote pomme Bio</p>	<p style="text-align: center;">Salade de blé aux petits légumes</p> <p style="text-align: center;">Quenelle nature Sauce tomate</p> <p style="text-align: center;">Bio Haricots verts Bio persillés</p> <p style="text-align: center;">Saint Nectaire AOP</p> <p style="text-align: center;">Mousse au chocolat au lait</p>	<p style="text-align: center;">Endives Vinaigrette</p> <p style="text-align: center;">Filet de colin lieu</p> <p style="text-align: center;">Gratin de chou fleur</p> <p style="text-align: center;">Bio Yaourt Bio nature</p> <p style="text-align: center;">Crêpe nature</p>	<p style="text-align: center;">Macédoine de légumes Sauce mayonnaise</p> <p style="text-align: center;">Bolognaise de boeuf Bio (sv : Bolognaise au thon)</p> <p style="text-align: center;">Coquillettes Bio</p> <p style="text-align: center;">Emmental râpé</p> <p style="text-align: center;">Bio Orange Bio</p>
lundi 20 février	mardi 21 février	jeudi 23 février	vendredi 24 février
<p style="text-align: center;">Céleri râpé - Sauce façon remoulade</p> <p style="text-align: center;">Sauté de porc - Sauce à la moutarde à l'ancienne (sv : pané fromager)</p> <p style="text-align: center;">Bio Petits pois Bio au jus</p> <p style="text-align: center;">Yaourt aromatisé</p> <p style="text-align: center;">Clémentine bio</p>	<p style="text-align: center;">Oeuf dur Sauce mayonnaise</p> <p style="text-align: center;">Gratin de lentilles Bio à la patate douce</p> <p style="text-align: center;">Cantal AOP</p> <p style="text-align: center;">Bio Kiwi Bio</p>	<p style="text-align: center;">Salade verte Vinaigrette</p> <p style="text-align: center;">Lasagnes de bœuf (sv : Lasagnes de légumes)</p> <p style="text-align: center;">Gouda Bio</p> <p style="text-align: center;">Crème dessert vanille</p>	<p style="text-align: center;">Salade de pommes de terre, maïs, persil Vinaigrette</p> <p style="text-align: center;">Filet de colin lieu Sauce aux épices</p> <p style="text-align: center;">Epinards béchamel</p> <p style="text-align: center;">Bio Yaourt Bio nature (seau)</p> <p style="text-align: center;">Bio Banane Bio</p>
lundi 27 février	mardi 28 février	jeudi 2 mars	vendredi 3 mars
<p style="text-align: center;">Carottes râpées Vinaigrette à l'orange</p> <p style="text-align: center;">Raviolo aux 5 fromages, sauce tomate</p> <p style="text-align: center;">Bio Yaourt Bio nature</p> <p style="text-align: center;">Compote pomme</p>	<p style="text-align: center;">Salade verte Vinaigrette</p> <p style="text-align: center;">Wrap Garniture Fajitas poulet et sauce tomate aux épices mexicaine (sv : Wrap garniture fajitas sans viande)</p> <p style="text-align: center;">Saint Nectaire AOP</p> <p style="text-align: center;">Flan vanille</p>	<p style="text-align: center;">Macédoine de légumes Sauce mayonnaise</p> <p style="text-align: center;">Paupiette de veau Sauce champignons (sv : Galette végétarienne)</p> <p style="text-align: center;">Bio Haricots verts Bio persillés</p> <p style="text-align: center;">Crème anglaise</p> <p style="text-align: center;">Cake au chocolat du chef</p>	<p style="text-align: center;">Pâté en croûte (sv : thon Sauce mayonnaise)</p> <p style="text-align: center;">Filet de merlu blanc Sauce au curry</p> <p style="text-align: center;">Riz de Camargue IGP pilaf</p> <p style="text-align: center;">Carré Ligueuil</p> <p style="text-align: center;">Bio Orange Bio</p>



Légendes:	Bio	Produit labellisé	Régional	Plat signature	Origine France
-----------	-----	-------------------	----------	----------------	----------------

Nos menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements