

Le + un produit **BIO** chaque jour !

MENU

scolaire

FÉVRIER

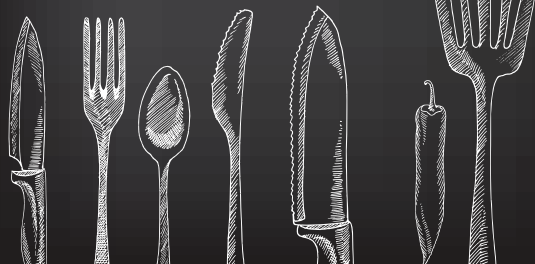
La Cuisine centrale se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

Les plats proposés dans les repas sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfite, lupin et mollusques.

Pour les repas de substitution, une autre viande sera servie.

Origine des viandes

Viande de bœuf : animaux nés, élevés et abattus en FRANCE, de race Charolaise
 Viande de veau : animaux nés, élevés et abattus l'UNION EUROPEENNE (France, Allemagne, Hollande, Danemark)
 Viande d'agneau : selon arrivage
 Viande de porc : animaux élevés et abattus en FRANCE
 Volaille : animaux élevés et abattus en FRANCE



SEMAINE DU LUNDI 30 JANVIER AU VENDREDI 03 FEVRIER 2023

LUNDI 30	MARDI 31	MERCREDI 1	JEUDI 2	VENDREDI 3
Sardine beurre Cuisse de poulet sauce forestière Semoule Cantal Clémentine	REPAS VEGETARIEN Potage de brocolis Tarte tomate chèvre Salade batavia Mimolette Poire au chocolat	Céleri rémoulade Bœuf bourguignon Carottes Brie Fromage blanc au miel	CHANDELEUR Batavia aux croûtons Burger de veau sauce barbecue Tortis Samos Crêpe au sucre	Salade coleslaw Poisson frais sauce aneth Printanière de légumes Chanteneige Fruit de saison
SEMAINE DU LUNDI 06 AU VENDREDI 10 FEVRIER 2023				
6	7	8	9	10
Macédoine de légumes mayonnaise Rôti de dinde sauce brune Purée Samos Fruit de saison	REPAS VEGETARIEN Potage de légumes au lait de coco Omelette aux fines herbes Petits pois Saint-Nectaire Compote de poire	Crêpe au fromage Rôti de bœuf sauce aux oignons Fusillis Fromage blanc sucré Pomme	Carottes râpées au citron Saucisse fumée S/P : saucisse de volaille Haricots blancs à la tomate Tomme blanche Crème vanille	Betterave rouge vinaigrette Poisson frais sauce bretonne Boulgour et julienne de légumes Cantal Orange
SEMAINE DU LUNDI 13 AU VENDREDI 17 FEVRIER 2023				
13	14	15	16	17
Chou blanc aux pommes Boulettes de bœuf sauce tomate Poêlée campagnarde Tomme noire Mousse au chocolat	REPAS VEGETARIEN Potage de légumes verts Nuggets de blé Carottes persillées Petit Cotentin Fruit	Endive et dés d'emmental Blanquette de veau Riz pilaf Camembert Clémentine	Œuf dur sauce cocktail Rôti de porc S/P : rôti de dinde Ebly et poireaux Rondelé ail et fines herbes Fruit	Salade laitue vinaigrette Poisson frais sauce champignons PdT persillées Bûche mi-chèvre Compote de pommes
SEMAINE DU LUNDI 20 AU VENDREDI 24 FEVRIER 2023				
20	21	22	23	24
Mais et thon Aiguillettes de poulet sauce Mexicaine Riz et haricots rouges Yaourt nature sucré Fruit	REPAS VEGETARIEN Potage à la carottes Tarte au fromage Batavia vinaigrette Petit suisse sucré Fruit de saison	Salade verte et radis râpé Coquillettes Bolognaise Edam Compote pomme/fraise	REPAS RACLETTE Rosette cornichon et jambon blanc S/P : roulade de volaille et jambon de dinde PdT et fromage à raclette Fruit de saison	Carottes râpées aux raisins Poisson frais sauce aux agrumes Purée de céleri kiri Cocktail de fruits