

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 EUROPÉENNE (France, Allemagne, Pays-Bas, 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 29 JANVIER AU VENDREDI 02 FEVRIER 2024

LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 31	JEUDI 1	VENREDI 2
Maquereau à la tomate Mater : haut de cuisse de poulet Prim : cuisse de poulet sauce orientale aux raisins secs Semoule Cantal AOP Clémentine	REPAS VÉGÉTARIEN Potage poireau / pommes de terre Pizza tomate / fromage Batavia vinaigrette Fromage blanc sucré Compote de poire	Céleri rémoulade Bœuf bourguignon Purée de carottes Chanteneige Liégeois chocolat	Laitue aux croûtons Burger de veau sauce barbecue Tortis Edam Pomme	CHANDELEUR Carottes râpées au citron Poisson frais sauce crème Haricots verts Brie Crêpe au chocolat
SEMAINE DU LUNDI 05 AU VENDREDI 09 FEVRIER 2024				
5	6	7	8	9
1/2 œuf dur macédoine de légumes mayonnaise Rôti de dinde sauce brune Riz pilaf Kiri Orange	REPAS VÉGÉTARIEN Velouté de potiron Beignets de chou-fleur Petits pois Emmenthal Crème vanille	Crêpe au fromage Rôti de bœuf sauce aux oignons Fusillis Saint-Paulin Ananas	Salade de mâche et dés de tomme noire Saucisse de Strasbourg S/P : saucisse de volaille Haricots blancs à la tomate Compote de banane	Betterave rouge vinaigrette Poisson frais sauce ciboulette Purée de légumes verts Yaourt aromatisé Kiwi
SEMAINE DU LUNDI 12 AU VENDREDI 16 FEVRIER 2024				
12	13	14	15	16
Mater : segments de pomelos Prim : pomelos au sucre Escalope de poulet Épinards béchamel Brie Mousse au chocolat	REPAS VÉGÉTARIEN Potage de légumes verts Steak végétarien Carottes persillées Petit Cotentin Pomme	Concombre à la crème Blanquette de veau Riz pilaf Camembert Clémentine	REPAS ASIATIQUE Nems de dinde Emincé de bœuf sauce asiatique Nouilles Chinoises Yaourt nature sucré Salade de fruits frais exotiques	Batavia aux lardons de volaille Poisson frais sauce aux agrumes pommes de terre persillées Chèvre Fruits au sirop
SEMAINE DU LUNDI 19 AU VENDREDI 23 FEVRIER 2024				
19	20	21	22	23
Salade de tomate, maïs et thon Aiguillettes de poulet à la mexicaine Riz et haricots rouges Emmenthal Kiwi	REPAS VEGETARIEN Potage de légumes d'hiver Tarte au fromage Endives vinaigrette Petit suisse sucré Orange	Œuf dur sauce cocktail Boulettes de bœuf sauce tomate Haricots verts Rondelé ail et fines herbes Tarte au chocolat	REPAS RACLETTE Batavia vinaigrette Jambon blanc et rosette S/P : jambon de dinde et roulade de volaille pommes de terre et fromage à raclette Compote de pomme et langue de chat	Carottes râpées vinaigrette Poisson frais à l'espagnole Purée de betteraves Tomme grise Banane