



## Menus de la Restauration Scolaire

### Période du 3 janvier au 25 février 2022

#### Epiphanie

lundi 03 janvier	mardi 04 janvier	mercredi 05 janvier	jeudi 06 janvier	vendredi 07 janvier
Betteraves locales bio vinaigrette	Salade iceberg locale vinaigrette	Potage de légumes bio	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio	Carottes râpées bio et locales
<b>Carbonnade de boeuf local label Grand Boeuf</b>	Tortellini	Sauté de poulet sauce crème	Boulettes mozzarella tomate sauce provençale	Roti de porc
Rostis de légumes	ricotta épinard	Flageolets	Haricots verts bio persillés	Lentilles bio et locales cuisinées
Mimolette bio	Camembert bio	Chantailou	<b>Fromage de chèvre local de la fromagerie Jacquin</b>	Petit cotentin
crème dessert chocolat locale	Kiwi bio	Banane bio	<b>Compote de pommes locale</b>	<b>Galettes des rois</b>

lundi 10 janvier	mardi 11 janvier	mercredi 12 janvier	jeudi 13 janvier	vendredi 14 janvier
Céleri local bio rémoulade	Crêpe au fromage	Salade de haricots verts et thon	<b>Batavia locale vinaigrette</b>	<b>Pâté de campagne label Rouge et cornichon</b>
Steak haché de boeuf sauce au thym	<b>Sauté de Poulet Label Rouge local</b>	Echine de porc demi-sel	Lasagnes	Poisson pané et citron
Purée de pommes de terre	Carottes persillées bio	Frites	aux légumes	Brocolis bio persillés
Fraidou	<b>Petit Trôo de la laiterie de Montoire (local)</b>	Vache qui rit bio	Brie bio	Emmental bio
crème dessert caramel locale	<b>Pomme locale</b>	Compote bio	Yaourt aromatisé local et bio	Clémentines bio

lundi 17 janvier	mardi 18 janvier	mercredi 19 janvier	jeudi 20 janvier	vendredi 21 janvier
Carottes râpées bio et panais vinaigrette	Crème de brocolis	<b>Chou blanc local vinaigrette</b>	<b>Salade piémontaise locale</b>	<b>Salade Iceberg locale vinaigrette</b>
Roti de boeuf bio sauce tomate	Colombo de pois chiches	Couscous de boulettes de boeuf bio	Nuggets de blé et citron	<b>Tartiflette (pdt locales) au</b>
Petits pois cuisinés bio	Riz bio créole	Légumes cocouscous et semoule	Chou fleur bio béchamel	fromage à raclette
Carré de Ligueil bio	<b>Fromage de chèvre local de la fromagerie Jacquin</b>	Petit beurre	Chanteneige bio	-
Crème dessert vanille locale	Orange bio	Fromage blanc sucré bio	Kiwi bio	Cocktail de fruits au sirop

#### CANADA

lundi 24 janvier	mardi 25 janvier	mercredi 26 janvier	jeudi 27 janvier	vendredi 28 janvier
<b>Fèves au lard</b>	Betteraves bio locales vinaigrette	<b>Rillettes label du Mans et conichons</b>	Salade de riz bio à la mimolette	Céleri bio rémoulade
<b>Poutine canadienne</b>	Poisson pané et citron	<b>Sauté de poulet label Rouge au jus</b>	Omelette bio	<b>Jambon blanc label Rouge</b>
Frites	Carottes persillées bio	Fondue de poireaux et pommes de terre	Ratatouille	Purée de potiron
Gâteau au sirop d'érable	Emmental bio	Tendre bleu	<b>Petit Trôo de la laiterie de Montoire local</b>	Edam bio
	Yaourt aromatisé local du Lieu Neuf	Liégeois vanille	<b>Pomme locale</b>	<b>Compote locale</b>



#### Chandeleur

lundi 31 janvier	mardi 01 février	mercredi 02 février	jeudi 03 février	vendredi 04 février
Oeuf dur mayonnaise	Potage Potiron	<b>Radis locaux au beurre</b>	<b>Chou rouge local et mimolette vinaigrette</b>	Carottes râpées bio vinaigrette
Roti de boeuf bio sauce au jus	Fricassée de poisson à la crème	Sauté de porc aux olives	Saucisse végétarienne	Flan au fromage maison
Haricots verts bio persillés	Purée de pommes de terre	<b>Semoule au jus bio</b>	Lentilles au jus locales et bio	Salade verte locale bio vinaigrette
Brie bio	Yaourt nature sucré local et bio	Buche de lait mélangé	<b>Saint nectaire AOP</b>	Vache qui rit bio
Clémentines	<b>Crêpe au sucre</b>	Smoothie pêche	Banane bio	<b>Semoule au lait local maison</b>

lundi 07 février	mardi 08 février	mercredi 09 février	jeudi 10 février	vendredi 11 février
Segment de pomelos	Potage de légumes verts	Friand au fromage	Salade verte bio et maïs	<b>Rillettes label du Mans et cornichons</b>
Nuggets de volaille	Lasagnes	Aiguillette de dinde sauce basquaise	Couscous végétarien	Roti de porc sauce moutarde
Haricots beurre persillés	à la bolognaise	Carottes persillées bio	<b>Semoule bio et légumes cocouscous</b>	Flageolets
Chanteneige bio	Bûchette de lait mélangé	Camembert bio	Petit suisse	Edam bio
Crème dessert chocolat locale	Clémentines	Mousse au chocolat bio	Flan nature	<b>Pomme locale</b>

lundi 14 février	mardi 15 février	mercredi 16 février	jeudi 17 février	vendredi 18 février
Salade de pâtes bio au pesto rouge	Potage de courge au boursin	Salade de pommes de terre	Céleri local et bio rémoulade	Carottes râpées bio vinaigrette
<b>Marmite de poisson MSC</b>	Riz bio cantonais	Haricots verts bio	Pizza reine maison	Tartiflette
Purée de brocolis	végétarien	à la bolognaise	<b>Salade verte locale</b>	au fromage à raclette
Brie bio	Emmental bio	Chanteneige bio	Yaourt nature sucré bio et local	
Compote de pommes poires HVE	Liégeois vanille	Eclair chocolat	Orange bio	Banane bio

lundi 21 février	mardi 22 février	mercredi 23 février	jeudi 24 février	vendredi 25 février
Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio	Betteraves bio locales vinaigrette	<b>Salade coleslaw (aux carottes et chou locaux)</b>	Salade de blé bio carnaval	<b>Salade verte locale à l'emmental</b>
<b>Sauté de boeuf local au paprika</b>	Tortellini ricotta épinards	Marmite de poisson	Roti de dinde sauce tomate	Poisson mariné citron vert et huile d'olive
Carottes bio au beurre		<b>Riz créole de Carmargue IGP</b>	Chou fleur persillé bio	Purée de potiron
<b>Fromage de chèvre affiné local de la fromagerie Jacquin</b>	Emmental râpé bio	Tendre Bleu	Yaourt nature sucré locale bio	
<b>Pomme locale</b>	<b>Compote de pommes HVE</b>	Mousse au chocolat	Banane bio	Ile flottante

Produit local Produit bio Produit labellisé IGP = Indication Géographique Protégée / AOP = Appellation d'Origine Protégée / HVE = Haute Valeur Environnementale / MSC : label de pêche responsable

