



Restauration scolaire
MENUS DU 04/01/2020 au 19/02/2021

LUNDI 04/01/2021	MARDI 05/01/2021	JEUDI 07/01/2021	VENDREDI 08/01/2021
Salade verte / thon Hachis Parmentier Compote/ Biscuit	Crudité variée Poisson meunière Petits pois à la française Crème vanille	Repas végétarien Salade de perles Keftas de légumes en sce Haricots verts Gâteau des rois	Betterave mimosa Omelette au fromage Ratatouille Fruit de saison
LUNDI 11/01/2021	MARDI 12/01/2021	JEUDI 14/01/2021	VENDREDI 15/01/2021
Croisillon au fromage Poisson blanc à la crème Gratin d'épinard Fruit de saison	Salade d'endives Daube provençale Polenta Yaourt	Fricassé volaille aux olives Riz pilaf Fromage Fruit	Repas végétarien Velouté patate douce/pois chiche Croque fromage / salade Choux vanille
LUNDI 18/01/2021	MARDI 19/01/2021	JEUDI 21/01/2021	VENDREDI 22/01/2021
Carotte râpées Blanquette de la mer Boullgour Petit suisse sucré	Repas végétarien Steak végétarien basquaise Haricots blancs Fromage Banane	Feuille de chêne / pâté Raviolis A la crème de curry Tarte aux pommes	Salade verte / pois chiche Escalope viennoise Jardinière de légumes Yaourt La Fermière
LUNDI 25/01/2021	MARDI 26/01/2021	JEUDI 28/01/2021	VENDREDI 29/01/2021
Repas végétarien Toast au fromage Omelette fines herbes Courgettes Provençales Fruit de saison	Soupe de légumes Poisson au four Chou-fleur en salade Liégeois chocolat	Salade verte / thon Spaghetti A la bolognaise Yaourt	Sauté de volaille Haricots verts / PdT Fromage Fruit de saison
LUNDI 01/02/2021	MARDI 02/02/2021	JEUDI 04/02/2021	VENDREDI 05/02/2021
Velouté de butternut Cuisses de poulet rôties Salade croutons Laitage / Biscuit	Repas chandeleur <i>Allez, on fait des crêpes</i> 	Saumonette en sauce Semoule Fromage Fruit de saison	Repas végétarien Carottes râpées Boulettes végétariennes Lentille Flan au caramel
LUNDI 08/02/2021	MARDI 09/02//2021	JEUDI 11/02/2021	VENDREDI 12/02/2021
Laitue Jambon PdT tartiflette Cocktail de fruit	Repas végétarien Panaché de saison Œufs durs A la florentine Fromage blanc	Sal.de betteraves Cordons bleus Haricots verts/Flageolets Mousse au chocolat	Couscous au Boulettes d'agneau Fromage Fruit de saison
LUNDI 15/02/2021	MARDI 16/02/2021	JEUDI 18/02/2021	VENDREDI 19/02/2021
Repas végétarien Nuggets végétarien Purée lentille patate douce coco Laitage / biscuit	Carotte / cèleri rave Steak pizzaiolo Gratin dauphinois Fruit de saison	Potage de vermicelles Rôti à la moutarde Sal verte / féta / croutons Beignet	Endives dés d'édam Veau aux olives Pates coudes Yaourt aromatisé

Ces menus peuvent être modulés en fonction des arrivages et du cours des marchandises.

Ces menus respectent l'équilibre alimentaire, la saisonnalité et l'application de la mesure gouvernementale d'un menu végétarien hebdomadaire. Ces menus **sans viande ni poisson** sont à base de **protéines végétales** (légumineuses et céréales) et/ou de **protéines animales** (œufs, produits laitiers). Dans une démarche éco-responsable, la gestionnaire fait appel aux producteurs ou fabricants locaux et agriculteurs bio.