

Les Menus du restaurant scolaire école Jacques Prévert



Mois de février 2022



Lundi 31	MARDI 01	MERCREDI 02 AL Végétarien	JEUDI 03	VENDREDI 04
Taboulé de légumes Emincé de Poulet Loc à la crème Brocolis Beaufort Poire Baguette beurre/ Lait	Carottes Râpées Bio Sauté de Bœuf Loc courge butternut Bio Boulgour Petit Suisse. Baguette Chocolat Pomme	Salade Toast Curé Nantais Omelette Bio Loc Purée Carottes Bio Crème chocolat maison pudding/fruit	Velouté de Courges Bio Lasagnes de bœuf carottes et oignons et emmental gratiné salade verte Clémentine brioche/compote	Salade PDT/Saucisse de Strasbourg/échalotes Poisson sauce Citronnée Julienne de légumes Fromage blanc Biscuit/Jus d'orange
LUNDI 07 AL	MARDI 08 AL	MERCREDI 09 AL	JEUDI 10 AL Pique nique	VENDREDI 11 Végétarien
Salade maïs croûtons Chili con carne Riz paprika Orange Choco/Fruit	Haricots verts aux échalotes Poisson Sauce épicée Tortilles Chèvre Eclair Vanille baguette beurre / Compote	Radis beurre Pomme de terre Rôti/ Lardon (oignons, ail) Comté Fromage blanc et co- peaux de chocolat Gâteau marbré clémentine	Salade Riz 3 poivrons Sauté de dinde Loc à la moutarde Céleri Pomme à croquer Bio Loc cookie/Banane	Bouillon de Légumes Bio vermicelles Parmentier de Légumes (carotte, oignon, lentilles) Bio Yaourt Fermier Bio baguette confiture/Fruit
LUNDI 14 AL Végétarien	MARDI 15 AL	MERCREDI 16 AL Cowboy	JEUDI 17 AL Pique nique	VENDREDI 18 AL
Potage Parmentier Bio Dahl de lentilles corail Loc Couscous reblochon Liégeois (baguette beurre-jus de raisin)	Salade Coleslaw Bio Sauté Poulet à la pro- vençale (poivron, tomate, ail) Blé brie / compote (Baguette Viennoise/ Clémentine)	Oignons rings Ribs de bœuf Potatoes et maïs à croquer Brownie gaufrette/Jus de pom- me	Choux Bio mimolette Poisson crème romarin Petit Pois Compote de pommes baguette pate a tarti- ner/orange	Saucisson a l'ail Poulet thai (coco, citron, nuoc man) Nouille chinoise Chèvre Clémentine trop trop bon/Yaourt fer- mier)
LUNDI 21	MARDI 22 Végétarien	MERCREDI 23 AL	JEUDI 24	VENDREDI 25
Pomelos Steak haché sauce forestière Haricots verts Crème Vanille (maison) pain au lait/Banane	Soupe lait de Coco carottes Bio Riz Cantonais Végé Rouy Kiwi baguette beurre/jus d'orange	Céleri Bio Poisson beurre Blanc/ Quinoa/Petits légumes Camembert Tarte aux Pommes Bio (maison) (Brioche petite chocolat/ Lait)	Salade Penne surimi Bœuf Loc Carottes Bio Frites Compote / Fromage Blanc Baguette tablette/ Pomme	Betteraves cuites Emincé de Dinde Loc Couscous carottes Bio Bleu Poire galettes St Michel/ Compote)

Le responsable se réserve le droit de modifier la composition des menus pour faute de livraison, notamment.

L'engagement qualité du restaurant :

Repas confectionnés sur place par une équipe de cuisiniers qualifiés avec des produits frais et des viandes d'origine française.



« **BIO** »
Produits issus de l'agriculture biologique



« **LOC** »
Produits locaux, issus du circuit de proximité.