

Les Menus du restaurant scolaire école Jacques Prévert



Mois de janvier 2022



LUNDI 03	MARDI 04	MERCREDI 05 AL	JEUDI 06 Végétarien	VENDREDI 07
Taboulé de légumes Émincé de poulet Loc aux poivrons Salsifis Carré de l'est Poire pochée Baguette beurre Flamby	Terrine de campagne Goulasch de bœuf Loc Riz épeautre Crème vanille Baguette fromage Pomme	Pamplemousse Filet de poisson à l'aneth Julienne de légumes Vache qui rit Gâteau au chocolat Baguette confiture Yaourt	Potage de légumes Bio (Carottes, navets, oignons) Bolognaise de lentilles Galette des rois Baguette beurre Petit suisse	Choux rave Bio dés de Gouda Filet de poisson beurre blanc Brocolis Camembert Clémentine Brioche Orange
LUNDI 10 Végétarien	MARDI 11	MERCREDI 12 AL	JEUDI 13	VENDREDI 14
Salade coleslaw Bio Omelette Loc Bio Haricots verts Entremet caramel Baguette pâte à tartiner Kiwi	Taboulé de boulgour Filet de dinde Loc à la moutarde Petit pois Camembert / Poire Baguette beurre Yaourt fermier	Radis noir et dés de mimolette Blanquette de veau Loc Carottes Bio rondelles Semoule au lait Donuts Clémentine	Bouillon de légumes Bio aux vermicelles Filet de poisson Sauce Béarnaise Quinoa Comté / Banane Baguette beurre chocolat Crème pistache	Carottes Bio râpées Saucisses Loc Purée de pommes de terre Crème chocolat Biscuits Pomme Bio
LUNDI 17 Végétarien	MARDI 18	MERCREDI 19 AL	JEUDI 20 « Menu classe CE2b »	VENDREDI 21
Céleri Bio rémoulade et emmental râpé Chili sin carne Riz au curcuma Pomme à croquer Bio Baguette beurre Yaourt	Salade de pommes de terre au thon et échalotes Petit salé Loc Lentilles vertes Loc Yaourt fermier Bio Baguette miel compote	Salade d'endives aux fruits secs Émincé de bœuf Loc Tortilles Brie Glace chocolat vanille Baguette beurre Jus de fruits	Potage de Butternut Bio Cuisse de poulet Loc Frites Ile flottante Madeleine Poire	Salade de riz et œufs durs Filet de poisson Sauce hollandaise Carottes Bio au curry Kiri Clémentine Croissant Fromage blanc
LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26 AL	JEUDI 27	VENDREDI 28 Végétarien
Radis beurre Sauté de veau Loc Marengo Haricot beurre Riz au lait Baguette pâtes à tartiner Kiwi	Potage de légumes Bio Filet de poisson crème d'ail Riz pilaf St nectaire Banane Baguette beurre Yaourt	Choux blanc Bio Tartiflette oignons et reblochon Salade verte Fromage blanc aromatisé Cookies kiwi	Salade verte noix toast au chèvre Jambon fumé Loc Haricots blancs Beaufort Pomme Bio Baguette beurre Pt suisse	Macédoine de légumes Hachis de patates douces et de lentilles vertes Loc Yaourt fermier Bio Gaufre 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.