



Restauration scolaire



10 février
au 7 mars

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 10/02 au 14/02	<p>Champignon à la grecque </p> <p>Mijoté de flageolet aux épices </p> <p>Fromage Blanc BIO </p> <p>Fruit de saison BIO </p> <p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>Goûter Fruit de saison / Cookie chocolat nougatine</p>	<p>Boulette de bœuf, sauce tomate </p> <p>Poêlée paysanne (pomme de terre, haricot vert, carotte, champignon ...)</p> <p>Mini Leerdammer BIO </p> <p>Fruit de saison BIO </p> <p>Fruit de saison / Galette Bretonne (2/pers)</p>	<p>Colin d'Alaska panée </p> <p>Epinard à la crème </p> <p>Yaourt étuvé nature BIO </p> <p>Fruit de saison BIO </p> <p>Fruit de saison / Moelleux nature</p>	<p>Macédoine de légumes </p> <p>Tomate farcie végétarienne </p> <p>Boullgour </p> <p>Masdam BIO </p> <p>Crème dessert vanille BIO </p> <p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>Gaufre liégeoise / Fruit de saison</p>	<p>Endive, pomme </p> <p>Aiguillette de poulet, sauce fromagère</p> <p>Penne </p> <p>Yaourt étuvé au sucre de canne BIO </p> <p>Fromage blanc nature BIO * / Fruit de saison BIO *</p>
Semaine du 17/02 au 21/02	<p>Veau marengo </p> <p>Poêlée de légumes verts, </p> <p>Petit BIO nature </p> <p>Fruit de saison BIO </p> <p>Goûter Jus d'ananas / Petit beurre (2/pers)</p>	<p>Brandade de morue </p> <p>Salade verte </p> <p>Mini pavé d'affinois </p> <p>Fruit de saison BIO </p> <p>Fruit de saison / Sablé de Retz (2/pers)</p>	<p>Céleri agrume </p> <p>Risotto aux champignons </p> <p>Yaourt fermier nature sucré BIO </p> <p>Fruit de saison BIO </p> <p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>Yaourt à boire BIO pêche / fraise / Fruit de saison / Madeleine</p>	<p>Salade de mâche, dès emmental </p> <p>Sauté de porc au thym et citron </p> <p>Purée de potimarron </p> <p>Litchi au sirop </p> <p>Savaron BIO * + Pain / Fruit de saison BIO *</p>	<p>Croq' végétal</p> <p>Lentille </p> <p>Mini la vache qui rit BIO </p> <p>Yaourt au lait de brebis à la vanille BIO </p> <p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>Pain au lait / Fruit de saison</p>
Semaine du 24/02 au 28/02	<p>Friand au fromage </p> <p>Filet de colin, sauce échalote </p> <p>Petit pois carotte </p> <p>Fruit de saison BIO </p> <p>Goûter Palet Breton / Fruit de saison</p>	<p>Taboulé </p> <p>Gratin curvi potimarron BIO (pâte semi complète à base de potimarron) </p> <p>Savaron BIO </p> <p>Compote </p> <p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>Fruit de saison / Petit prince chocolat®</p>	<p>Wings de poulet tex-mex </p> <p>Poêlée tex-mex </p> <p>Yaourt nature fermier BIO </p> <p>Fruit de saison BIO </p> <p>MENU TEX MEX</p> <p>Jus de raisin / Cookie</p>	<p>Haricot vert, échalote </p> <p>Pois chiche à la forestière</p> <p>Riz long thaï (Riz, champignon, pois chiche, échalote, crème fraîche) </p> <p>Babybel BIO </p> <p>Fruit de saison BIO </p> <p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>Fruit de saison / Gaufre liégeoise</p>	<p>Pomme de terre, herbes fraîches </p> <p>Collier d'agneau mijoté </p> <p>Brunoise de légumes </p> <p>Yaourt BIO fruité fraise </p> <p>Lait nature BIO * / Fruit de saison BIO *</p>
Semaine du 03/03 au 07/03	<p>Carotte à la marocaine </p> <p>Quinoa aux légumes (quinoa, lentille, carotte, petit pois, poivron rouge) </p> <p>Petit nature BIO </p> <p>Fruit de saison BIO </p> <p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>Fruit de saison / Cake fruit</p>	<p>Cœur de palmier </p> <p>Bœuf bourguignon </p> <p>Pomme de terre rissolée </p> <p>Fruit de saison BIO </p> <p>Yaourt brassé nature BIO * / Fruit de saison BIO *</p>	<p>Parmentier thon ratatouille à la Niçoise </p> <p>Salade verte </p> <p>Camembert BIO </p> <p>Salade de fruit fraîche (pomme, poire) </p> <p>Compote à boire / Barre de céréales</p>	<p>Emincé de dinde à l'ancienne, jus court et romarin </p> <p>Carotte vichy </p> <p>Faisselle BIO </p> <p>Tarte au chocolat </p> <p>Fruit de saison / Crêpe chocolat</p>	<p>Chou blanc, vinaigrette </p> <p>Spaghetti végétarienne (carotte, emmental, haché végétalien, oignon, spaghetti) </p> <p>Yaourt brassé nature BIO </p> <p>Purée de pomme, abricot BIO </p> <p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>Fruit de saison / Pain au lait pomme poire</p>

La restauration scolaire est assurée en totalité (fabrication et service) par du personnel municipal. La municipalité a fait le choix du service public pour garantir la qualité, le goût et l'équilibre nutritionnel. NB : ces menus peuvent être modifiés au dernier moment en cas de problème d'approvisionnement. La viande de porc est systématiquement remplacée par un équivalent sans porc sur demande préalable.

* « Aide UE à destination des écoles »

Les allergènes :

Décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, Règlement n°1169/2011 (UE) relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires.

La liste des allergènes : Gluten, poisson, crustacé, oeuf, arachide, moutarde, mollusque, soja, sulfite, sésame, céleri, lupin, lait, fruit à coque

