



Le menu de mon restaurant scolaire



<i>Lundi 02 Février</i>	<i>Mardi 03 Février</i>	<i>Mercredi 04 Février</i>	<i>Jeudi 05 Février</i>	<i>Vendredi 06 Février</i>
Curry rouge de dinde Label Rouge <i>Curry rouge de lentilles corails</i> Haricots verts Bio <i>Gouda</i> <i>Crêpe bretonne sucrée et pâte à tartiner</i>	Salade verte Bio <i>Saucisse de Toulouse</i> <i>Notre omelette soufflée à l'emmental Bio</i> <i>Frites</i> <i>Ramequin de fromage blanc nature et sucre roux</i>	<i>Pain de viande de bœuf</i> <i>Pané de blé</i> Mouliné de potiron Bio <i>Gouda</i> <i>Liégeois vanille</i>	Merlu MSC sauce safranée <i>Emincé végétal sauce tomate</i> Riz IGP <i>Sablé du Nord</i> Purée de fruits Bio artisanale	<i>Quenelles Bio sauce tomate</i>  <i>Gratin de brocolis Bio</i> Saint Marcellin IGP à la coupe <i>Fruit de saison Bio</i>
Lundi 09 Février	Mardi 10 Février	Mercredi 11 Février	Jeudi 12 Février	Vendredi 13 Février
<i>Beignets de calamar et citron</i> <i>Nuggets de blé</i> Mouliné d'épinards Bio <i>Carré de l'Est à la coupe</i> <i>Fruit de saison Bio</i>	<i>Pâté de campagne et cornichon</i> <i>Salade de maïs</i> Notre frittata de légumes Bio <i>/</i> <i>Pommes de terre rissolées</i> <i>Liégeois vanille</i>	<i>Bolognaise de bœuf</i> <i>Bolognaise de lentilles</i> <i>Gnocchis et râpé</i> <i>Bûche du pilat à la coupe</i> <i>Purée de fruits Bio</i>	<i>Taboulé</i> Potée de bœuf Bio <i>Potée de flageolets</i> Carottes Bio sautées <i>Notre cake au cacao</i>	<i>Velouté de légumes Bio</i> <i>Gratin de coquillettes Bio</i> <i>et choux fleur Bio à l'emmental</i>  <i>Fruit de saison Bio</i>

**Nos viandes et charcuteries
sont 100% françaises
et locales***

*pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

**Bonnes
vacances
d'hiver**

Bio : Produit issu
de l'agriculture biologique.
Seule la composante précisée est Bio

IGP : Indication
Géographique
Protégée

AOP : Appellation
d'Origine
Protégée

Label Rouge
Viande de qualité
supérieure

**Menu
végétarien**

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.



Le menu de mon restaurant scolaire



Lundi 16 Février	Mardi 17 Février	Mercredi 18 Février	Jeudi 19 Février	Vendredi 20 Février
Salade de pommes de terre Steak haché Pan de blé Petits pois Bio Flan caramel	Végé Dahl de lentilles / Riz IGP Camembert à la coupe Ananas au sirop	Salade de blé haricots blancs tomate Emincé de bœuf Bio Notre frittata Bio aux oignons Brocolis Bio à la crème Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Rôti de dinde Label Rouge <i>Emincé végétal sauce provençale</i> Purée de pommes de terre Ramequin de fromage blanc et confiture	Tartinable de pois chiches et toast Bâtonnets colin MSC pané et citron Bâtonnets de mozzarella panés Haricots verts Bio Fruit de saison Bio
Lundi 23 Février	Mardi 24 Février	Mercredi 25 Février	Jeudi 26 Février	Vendredi 27 Février
Œuf dur Bio mayonnaise Notre Truffade / Salade verte Bio Fruit de saison Bio	Sauté de porc Quenelles Bio sauce aurore Galettes de légumes Madeleine Purée de fruits Bio artisanale	Salade de betteraves et maïs Bio Ragoût de bœuf Bio <i>Bolognaise de lentilles</i> Tortis et râpé Riz au lait	Végé Notre omelette soufflée à l'emmental Bio / Mouliné d'épinards Bio Brie à la coupe Fruit de saison Bio	Carottes râpées Bio Moqueca coco de colin MSC et crevettes <i>Falafels sauce tomate basilic</i> Riz IGP Crème dessert chocolat



Nos fruits sont d'Origine France, et locaux en pleine saison



Des menus végétariens pour diversifier les protéines

EN SAVOIR PLUS



Découvrez les menus sur
l'APPLICATION
TERRES DE CUISINE



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique.
Seule la composante précisée est Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge
Viande de qualité supérieure



Menu végétarien

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats

● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.