



RESTAURANT SCOLAIRE ET CENTRES DE LOISIRS

Ces menus sont donnés a titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validés par Mme Anne CABOT Diététicienne 1001 Repas, conformes au GEMRCN obligatoire depuis le 1er Octobre 2011 et à Egalim

MENUS	1	lundi 20 février 2023	mardi 21 février 2023	mercredi 22 février 2023	jeudi 23 février 2023	vendredi 24 février 2023
	SEMAINE	Salade de pommes de terre (pdt locales) Blé bio en salade Filet de poisson pané Escalope de dinde viennoise Purée de potiron (potiron local) Yaourt aromatisé local Yaourt nature bio Clémentines	Salade verte au maïs Cèleri local rémoulade Cappellettis au fromage (plat complet) Fromage blanc bio Yaourt aromatisé local Mousse au chocolat	Salade de riz (riz bio) Merlu à l'oseille Carottes bio locales braisées Camembert bio Salade de fruits locaux frais	Rillettes de sardines Œuf dur mayonnaise Émincé de bœuf vigneronne (bœuf local) Fricassée de poisson à la crème Pâtes bio Cantal jeune local Emmental Kiwi local	Radis beurre Chou blanc bio râpé Poulet au citron (poulet local) Œufs brouillés Épinards Fromage fondu bio St Nectaire laitier local Marbré du Chef
	2	lundi 27 février 2023	mardi 28 février 2023	mercredi 1 mars 2023	jeudi 2 mars 2023	vendredi 3 mars 2023
	SEMAINE	Velouté de potiron local Betteraves locales vinaigrette Émincé de bœuf local aux petits légumes Poisson aux petits légumes Boulgour bio Fromage blanc BIO Yaourt aromatisé local Banane	Carottes bio râpées à l'orange Chou blanc bio Sauté de porc aux oignons (local) Filet de poisson aux oignons Chou fleur bio en gratin Camembert bio Tome bio locale de Laqueuille Cake chocolat du Chef	Pizza au fromage Émincé de dinde à la tomate (local) Omelette Petits pois au jus Bûche du Pilat locale Kiwi local	Endives vinaigrette Chou chinois local vinaigrette Lasagnes légumes frais et secs (plat complet) Cantal jeune local Comté local Crème dessert bio	Blé bio en salade Lentilles locales à l'échalote Pain de poisson Purée de légumes locaux Yaourt vanille bio Yaourt nature local Pomme locale
	3	lundi 6 mars 2023	mardi 7 mars 2023	mercredi 8 mars 2023	jeudi 9 mars 2023	vendredi 10 mars 2023
	SEMAINE	Potage de légumes (local) Chou rouge local braisé à l'orange Curry de légumes (carottes, panais, patate douce) - Riz bio Yaourt aromatisé local Yaourt nature local Ananas	Salade verte bio locale Coleslaw (légumes locaux) Gratin de poisson aux fruits de mer - Fondue de poireaux locaux au curry doux Fromage fondu Bûche du Pilat locale Gâteau au yaourt du Chef	Tarte au fromage Poulet tex mex (local) Poisson aux épices tex mex Purée de pommes de terre locales Yaourt nature local Poire locale	Salade franc comtoise (salade, comté, morteau) Salade composée (salade, comté, croutons) Tartiflette (pommes de terres locales) Gratin de pommes de terre au fromage (plat complet) Fromage blanc bio Yaourt nature local Gâteau de Savoie	Pâtes bio en salade Taboulé (semoule bio) Sauté de veau local à l'estragon Omelette Carottes bio braisées St Nectaire laitier local Mimolette Kiwi local
	4	lundi 13 mars 2023	mardi 14 mars 2023	mercredi 15 mars 2023	jeudi 16 mars 2023	vendredi 17 mars 2023
	SEMAINE	Carottes locales râpées Cèleri local à la moutarde à l'ancienne Escalope de dinde au jus Filet de poisson crème citronnée Pommes locales boulangères Fromage blanc bio Yaourt vanille bio Compote de pommes locales sans sucre ajouté	Salade de maïs Blé bio en salade Émincé de bœuf local aux oignons Omelette Poêlée de carottes locales St Nectaire local Gouda Pomme bio	Crudités composées à l'emmental Saucisse grillée locale Poisson meunière Semoule bio (+sauce) Tome bio locale de Laqueuille Mousse au chocolat	Salade Verte locale Pamplemousse en quartier + sucre Omelette au fromage Haricots verts bio persillés Yaourt aromatisé local Fromage blanc bio Gâteau aux pépites de chocolat du Chef	Velouté de carottes et panais Betteraves locales vinaigrette Fricassée de poisson à la provençale Riz bio Camembert bio Edam Poire bio