Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine du lundi 30 janvier au vendredi 3 février 2023

5	Lundi 30 janvier 2023	Mardi 31 janvier 2023	Jeudi 2 février 2023 CHANDELEUR	Vendredi 3 février 2023
Entrées	Chou rouge vinaigrette Pomelos + sucre	Betteraves Bio vinaigrette Velouté de légumes Bio	Crêpes Salade piémontaise nature	Endives Bio aux noix vinaigrette Céleri Bio rémoulade
Plats	Boulettes de boeuf sauce forestière Filet de poisson meunière + citron	Saucisses de volaille type francfort Croquette de poisson ail et fines herbes	Sauté de porc aux pruneaux Omelette nature Bio	Cari de lentilles et courges
Garnitures	Carottes Bio braisés Boulgour Bio	Poêlée champêtre (h.beurre, h.verts, aubergine) Frites	Haricots vert	Riz
Produits laitiers	Yaourt nature Bio + sucre Petit suisse nature Bio +sucre	Munster Cantal	Samos Coulommier	Gouda Tomme grise
Desserts	Tarte myrtilles Tarte crumble pommes	Fruit de saison Bio Fruit de saison Bio	Crêpe chocolat Crêpe au sucre	Yaourt aux fruits mixés Fromage blanc à la crème de marron

LÉGENDE

Bleu Blanc Cœur	Label Rouge	Produit Local	Identification Géographique Protégée	Viande de Porc Français
Pêhce Responsable	Agriculture Biologique Europe	Issu de Label Rouge	Appellation d'Origine Protégée / Contrôlée	Haute Valeur Encironnementale

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine du lundi 6 au vendredi 10 février 2023

1	Lundi 6 février 2023 MENU REVES D'ENFANT	Mardi 7 février 2023	Jeudi 9 février 2023	Vendredi 10 février 2023
Entrées	Œuf dur "souris" mayonnaise	Velouté de carottes Haricots verts échalote	Concombre Bio vinaigrette Carottes râpées Bio au miel	Radis beurre Endives aux noix
Plats	Lasagne bolognaise du chef (A faire) Lasagne saumon du chef (A faire)	Quenelles végétales Bio sauce tomate	Rôti de bœuf sauce poivre Filet de lieu sauce normande	Blanquette de la mer (colin) Calamars à la romaine
Garnitures	Salade verte	Ratatouille Semoule	Brocolis Bio Purée de pdt potiron	Petits pois carottes
Produits laitiers	Babybel®	Edam Bio Emmental Bio	Fromage blanc Bio + sucre Yaourt nature sucré Bio	Saint Nectaire Cantal
Desserts	Sundae vanille caramel Milk shake poire (à faire)	Salade de fruits à la menthe Fruit de saison	Abricot condé (abricot, riz au lait, coulis) Compote de pommes	Fromage blanc aux fruits rouges Crisure de spéculoos (A faire) Petit suisse aux fruits x2

LÉGENDE

Bleu Blanc Cœur	Label Rouge	Produit Local	Identification Géographique Protégée	Viande de Porc Français
Pêhce Responsable	Agriculture Biologique Europe	Issu de Label Rouge	Appellation d'Origine Protégée / Contrôlée	Haute Valeur Encironnementale

MENUS VALIDES EN COMMISSION

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine du lundi 14 au vendredi 18 février 2023

2	Lundi 14 février 2023	Mardi 15 février 2023	Jeudi 17 février 2023	Vendredi 18 février 2023
Entrées	Salade marco polo Taboulé	Velouté de potiron Poireaux vinaigrette	Surimi mayonnaise Saucisson rosette + cornichon	OPERATION
Plats	Sauté de veau aux épices Pavé de poisson sauce béarnaise	Pennes aux légumes et féta (pennes, julienne, haricot vert, féta, râpé, pois chiches)	Filet de cabillaud sauce crème Parmentier de poisson	VIDE TES
Garnitures	Poêlée méridionale (haricots, courgettes,aubergines, poivrons) Riz		Purée de pdt Salade verte	FRIGOS AVANT
Produits laitiers	Yaourt sucré Fromage blanc + sucre	Buchette de chèvre Bio Camembert Bio	Croûte noire Saint Paulin	LES VACANCES
Desserts	Fruit de saison Bio Fruit de saison Bio	Yaourt abricot Bio 95 Yaourt myrtilles Bio	Fruit de saison Fruit de saison	

LÉGENDE

Bleu Blanc Cœur	Label Rouge	Produit Local	Identification Géographique Protégée	Viande de Porc Français
Pêhce Responsable	Agriculture Biologique Europe	Issu de Label Rouge	Appellation d'Origine Protégée / Contrôlée	Haute Valeur Encironnementale

MENUS VALIDES EN COMMISSION