

# Menus de la Restauration Scolaire et des Accueils de loisirs DU 1er AU 29 FEVRIER 2024

FR  
N° d'agrément : 02 168 317  
CE

			<b>JEUDI 1er FEVRIER</b> Salade d'endives Brandade de poisson gratinée Pomme cuite au caramel	<b>VENDEDI 2 FEVRIER</b> Carottes râpées vinaigrette Bœuf bourguignon Galette végétale Petits pois Yaourt nature Crêpe + confiture
<b>LUNDI 5 FEVRIER</b> Saucisson sec/Cornichons Avocat vinaigrette Quenelles de brochet sauce Mornay Riz Cantal Kiwi	<b>MARDI 6 FEVRIER</b> Salade de pommes de terre niçoise Rôti de porc à l'ananas Boulettes de sarrasin Gratin d'épinards Munster Clémentines	<b>MERCREDI 7 FEVRIER</b> Céleri rémoulade Spaghetti bolognaise Spaghetti végétariennes Cantadou Compote	<b>JEUDI 8 FEVRIER</b> Salade vinaigrette Tartiflette végétarienne Yaourt aromatisé	<b>VENDEDI 9 FEVRIER</b> <b>Nouvel an chinois</b> Samoussa légumes Sauté de canard à l'orange/F.Poisson Choux fleurs/poêlée chinoise Tarte noix de coco
<b>LUNDI 12 FEVRIER</b> Pizza Omelette aux champignons Brocolis Pomme	<b>MARDI 13 FEVRIER</b> Salade d'endives Sauté de bœuf Mexicaine Nuggets de blé Haricots rouges Fromage blanc fruité	<b>JEUDI 14 FEVRIER</b> Velouté de légumes Poulet rôti Filet de poisson Beignets de salsifis Fruit de saison	<b>JEUDI 15 FEVRIER</b> Poireaux vinaigrette Grillade de porc aux oignons Pané fromager Haricots verts Yaourt nature Banane	<b>VENDEDI 16 FEVRIER</b> Coleslaw Filet de colin beurre blanc Riz St Nectaire Cocktail de fruits
<b>LUNDI 19 FEVRIER</b> Pâté de foie/Cornichons Sardines/Citron Wings Galette végétale Petits pois Cantal Orange	<b>MARDI 20 FEVRIER</b> Avocat vinaigrette Coco basquaise Haricots beurre Pont L'évêque Gâteau	<b>MERCREDI 21 FEVRIER</b> Macédoine mayonnaise Filet de colin crevettes Riz jaune Vache Qui Rit Fruit de saison	<b>JEUDI 22 FEVRIER</b> Salade verte vinaigrette Raviolis au bœuf gratinés Omelette/coquillettes Poire	<b>VENDEDI 23 FEVRIER</b> Radis/Beurre Sauté de porc provençale Pané tomate/Mozza Gratin de choux fleurs Mousse chocolat
<b>LUNDI 26 FEVRIER</b> Tarte aux légumes Blanquette de volaille Galette végétale Gratin d'épinards Fruit de saison	<b>MARDI 27 FEVRIER</b> Soupe au vermicelle Pot au feu Filet de colin beurre blanc Légumes de saison Fromage blanc fines herbes ou confiture Salade de fruits fraîche	<b>MERCREDI 28 FEVRIER</b> Œufs durs sauce cocktail Chipolatas Pané fromager Brocolis Kiri Fruit de saison	<b>JEUDI 29 FEVRIER</b> Carottes râpées vinaigrette Chili sin carne Riz Suisses aromatisés	

**ORIGINE DES VIANDES :**  
**BŒUF : U.E. (U.E ou France)**  
**VEAU : U.E. (U.E ou France)**

**La Fabrique à menus**  
 Avec la Fabrique à menus, fini la panne d'inspiration ! Découvrez des idées de menus de saison variés pour manger équilibré toute la semaine en accord avec les repères nutritionnels du Programme National Nutrition Santé. <http://www.la-fabrique-a-menus.fr>

Aide UE à destination des écoles  
 Jour vert: Menu végétarien (loi Egalim)

Produit fait maison    Produits locaux    Produits issus de la filière Bio

**Du pain préparé avec des produits issus de la filière biologique est servi chaque vendredi**

Sous réserve d'approvisionnement

**En noir : Pour le plat avec viande**  
*En rouge : Pour le plat sans viande*