



# MENUS



DU LUNDI 15 JANVIER AU VENDREDI 16 FÉVRIER 2024

## Lundi 15/01

Betteraves  
Salsifis carbonara  
EPICOEUR Pâtes AB  
Saint Nectaire  
Kiwi

## Mardi 16/01

Salade de choux  
Emmental/jambon  
Couscous d'agneau  
Semoule AB  
Ile flottante

## Jeudi 18/01

Taboulé  
Poisson pané  
Purée de céleri  
Yaourt vanille  
Fruit

## Vendredi 19/01

Salade de riz  
Gratin de choux fleur  
au jambon  
Bûche de chèvre frais  
Donuts

## Lundi 22/01

Salade  
mâche/gésiers/croûtons  
Dalh de lentilles AB  
Riz Basmati AB  
Laguiole  
Gâteau au citron

## Mardi 23/01

Céleri rémoulade  
Langue de bœuf  
Fusillis AB  
Brie  
Compote de poires

## Jeudi 25/01

Salade de  
pommes de terre AB  
Pilon de poulet  
Butternut  
Fromage blanc AB  
Fruit

## Vendredi 26/01

Rillettes de porc  
Poisson  
Haricots verts  
Semoule au lait AB  
Fruit

## Lundi 29/01

Pain de thon  
Tartiflette AB  
Yaourt AB  
Fruit

## Mardi 30/01

Salade coleslaw  
Rougail saucisses  
Riz long AB  
Emmental AB  
Liegeois vanille

## Jeudi 1/02

Perles marines/surmimi  
Omelettes  
Épinards sauce béchamel  
Petit suisse  
Fruit

## Vendredi 2/02

Carottes râpées AB  
Poisson  
Brocolis AB  
Flan au chocolat AB  
Crêpe

## Lundi 5/02

Macédoine  
Lasagnes de légumes  
Comté  
Fruit

## Mardi 6/02

Salade de batavia  
œuf/maïs/croûtons  
Sauté de porc colombo  
Petits pois AB  
Gouda  
Compote de pommes

## Jeudi 8/02

Soupe de légumes AB  
Rôti de bœuf AB  
Pommes de terre grenailles AB  
Yaourt vanille AB  
Fruit

## Vendredi 9/02

Radis  
Poisson  
Céleri  
Tomme AB  
Éclair au chocolat

## Lundi 12/02

Cervelas  
Chili sin carné  
Pâtes AB  
Yaourt fraise  
Fruit

## Mardi 13/02

Duo de carotte/céleri  
Blanquette de veau  
Riz thai  
Bequette  
Pêche au sirop

## Jeudi 15/02

Salade de mâche  
thon/maïs/croûtons  
Saucisses  
Moquette AB  
Fourme d'Ambert  
Mousse au chocolat

## Vendredi 16/02

Pépinettes au jambon  
Poisson  
Julienne de légumes  
Fromage blanc AB  
Fruit

Le restaurant interscolaire introduit régulièrement, dans ses menus, des produits BIO, labellisés et s'approvisionne le plus localement possible.

Fromages : Fromage de chèvre fermier : GAEC LES ALPINISTES, La Gaubretière - Tomme de vache bio : GAEC LA SOURCE, Montournais

Huiles bio : LA FERME D'URSULE, Chantonay

Lait bio : GAEC LA NIRO, Le Boupère - Laitages BIO : LA FERME DU TERRIER, Bazoges en Pailles

Légumes bio : LE CHAMPS DU POSSIBLE, Sèvremont - Légumes Secs Bio de Vendée, Chantonnay

Poisson MSC : TERRE & MARÉE, Saint Amand sur Sèvre

Viande bovine : GAEC LA BROUSSE, Le Boupère - Viande bovine bio : Élevage BERSON, Sèvremont

