



# Restaurant Scolaire

## Menus du 7 au 11 février 2022



Lundi 7 février	Mardi 8 février	Mercredi 9 février	Jeudi 10 février	Vendredi 11 février
<p>Salade de carottes aux agrumes --- Duo de lentilles vertes et corail à la féta et à la menthe --- Salade de concombres</p> 	<p>Quiche lorraine «Maison», salade de saison --- Tartine montagnarde au jambon sec --- Beignets de camembert</p>	<p>Salade de céleri rémoulade aux noix --- Charcuterie de tradition Label Rouge --- Salade de betteraves rouges crues et mâche, vinaigrette de framboise</p> 	<p>Œuf de plein air et macédoine mimosa --- Salade de pâtes au surimi et légumes croquants</p>	<p>Petite salade d'épeautre, légumes croquants bios et graines de courges --- Salade d'endives, noix et mimolette --- Petite salade et beignets de crevettes, mousse d'avocat</p> 
<p>Pavé fromager aux graines de courges, boulgour bio aux petits légumes</p> 	<p>Pain de viande, pommes-frites, haricots verts, sauce tomate</p> 	<p>Sauté de veau à la normande, tagliatelles aux champignons</p> 	<p>Curry de porc et son riz madras, ananas, coco, raisins</p> 	<p>Omelette au fromage, pommes crispy et salade verte</p>
<p>Yaourts natures ou aux fruits bios --- Fruits de saison</p> 	<p>Buffet de fromages affinés AOP --- Fruits de saison bios</p>  	<p>Fromage blanc «d'Isigny» au coulis de fruits rouges</p>	<p>Mousse au chocolat «Maison» --- Salade de fruits frais bios --- Crème fraise biscuitée</p> 	<p>Pâtisseries «Maison»</p>

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement

 Menu Végétarien

 Produits Bio

 Label MCS  
Marine Stewardship Council



Les Viandes de France



Les labels de qualité

Label Rouge, Appellation Origine Protégée, Indication Géographique Protégée, Spécialité Traditionnelle Garantie