

Menus du Restaurant Scolaire

Du 30 janvier au 3 février 2023

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Velouté Dubarry bio à la crème



Salade de carottes bio
mimosa



Salade de crozets au poulet

Cœur de longe de porc
à l'estragon, purée de
pommes de terre au lait
bio et poêlée de légumes



Fromage blanc Isigny au
sucre

Yaourts naturels sucrés ou
fruités



Fruits de saison



Saucisson en brioche

Tresse aux quatre
fromages

Croque montagnard

Croûte campagnarde au
Munster

Waterzoï de volaille à la
flamande et riz pilaf



Buffet de fromages affinés



Salade de fruits frais



Fruits de saison



Salade de pâtes aux
petits légumes sauce
Andalouse

Céleri sauce gribiche

Salade croquante au
saumon fumé

Tajine de porc au miel,
abricots, raisins, carottes,
courgettes, pois chiches
bio et semoule épicée



Fruits de saison



Fromage blanc vanille
isigny

Mousse au chocolat blanc

Potage cultivateur

Roulade végétale aux
olives

Salade de colslaw

Pavé au fromage, salade
de saison et pommes
crunchy pétales

Pâtisseries au choix

Fruits de saison



Yaourts fermiers au choix



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



Label MCS
Marine Stewardship Council

Les labels de qualité
Label Rouge, Appellation Origine Protégée,
Indication Géographique Protégée,
Spécialité Traditionnelle Garantie



Menu Végétarien



Produits Bio



Les Viandes de France



Label MCS
Marine Stewardship Council