

# Menus du Restaurant Scolaire

Du 6 au 10 février 2023

Lundi

Salade de petit épeautre  
aux fruits et légumes  
croquants

Duo de carottes bio  
jaunes et oranges à  
l'aneth



---

Blanquette de veau à  
l'ancienne, carottes bio et  
riz pilaf



---

Fromage blanc au sucre

Yaourts natures ou fruités



Yaourts fermiers de Waben

Fruits de saison



Mardi

Gaufre de seigle au  
munster et salade



Allumette fromage /  
lardons

Bruschetta à l'Italienne

---

Sauté de paleron de  
bœuf sauce charcutière,  
purée de pommes de terre  
au lait bio et brunoise de  
légumes



---

Buffet de fromages affinés



Salade de fruits frais



Fruits de saison



Jeudi

Petite salade de légumes  
croquants et agrumes

Salade de pois chiches et  
raisins secs à la menthe

Salade de concombres

---

Pain de viande de veau  
sauce forestière, pommes  
frites et haricots verts



---

Crème gourmande à la  
fraise

Mousse café praliné grains



Madeleines rochers

Yaourts fruités ou natures

Vendredi

Buffet de salades  
composées

---

Croque Monsieur  
«Maison» et salade de  
saison

---

Pâtisseries

Fruits de saison



Yaourts au choix

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



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



Menu Végétarien



Produits Bio



Les Viandes de France



PÊCHE  
DURABLE  
MSC  
www.msc.org.fr

Label MCS  
Marine Stewardship Council