




Légumes et fruits crus

Légumes et fruits cuits

Féculeux

Produits laitiers

Plats protidiqes

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Chandeleur		Menu végétarien		
	02-févr	03-févr	04-févr	05-févr	06-févr
ENTREE	Salade de chou rouge	Crème de butternut BIO	Pomelos BIO	Rillettes cornichon Mortadelle de dinde	Buffet de crudités
PLAT PRINCIPAL	 Blanquette de veau à l'ancienne	 Saucisses de Volaille	 Tortilla au fromage	Dos de colin meunière	Porc BIO au caramel
GARNITURE	Penne 1/2 complètes BIO	Choux et carottes BIO braisés	Brocolis BIO	Boulgour BIO/Pois gourmands	Riz au jasmin BIO
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc fermier	Pointe de brie		Morbier AOP	Petit suisse BIO
DESSERT	Crêpes	Fruits au choix Pain BIO	Riz au lait	Fruits au choix Pain BIO	Compote de poires BIO
GOUTER GARDERIE	P'tit louis , fruit Pain	Pain, chocolat noir Lait BIO, Fruit		Banane BIO Lait BIO , Pain	Yaourt à boire Moelleux framboise

Conformément à la loi EGalim, toute la restauration scolaire – de la maternelle au lycée – doit proposer au moins un menu végétarien par semaine depuis le 1er novembre 2019. C'est-à-dire un menu unique (ou un menu alternatif dans le cas ou plusieurs menus sont proposés) sans viande ni poisson, crustacés et fruits de mer. Il pourra néanmoins comporter des œufs ou des produits laitiers.

Pour information : <https://agriculture.gouv.fr/egalim>

ENTREE					
PLAT PRINCIPAL					
GARNITURE					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					
GOUTER GARDERIE					



Fruits frais de saison selon arrivage



Appellation d'origine Protégée

Circuits courts

Produits issus de l'agriculture biologique



Agriculture respectueuse de l'environnement et de la biodiversité

Viandes Union européenne

Viandes françaises



*Tous nos plats sont fabriqués sur site au restaurant scolaire.

* Nos viandes bovines sont d'origine Française, sauf pour les paupiettes et les escalopes de veau qui proviennent de l'union européenne.

*Concernant les produits Bio et le poisson frais, ils seront servis sous réserve d'approvisionnement.

*Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collectives et de Nutritions)