













# Menus de la Restauration Scolaire

api

Période du 6 janvier 2025 au 21 février 2025










## Epiphanie

lundi 06 janvier	mardi 07 janvier	jeudi 09 janvier	vendredi 10 janvier
Taboulé à la semoule bio 	Potage carotte-patate douce	Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde à l'ancienne 	Betteraves bio vinaigrette 
Poisson pané MSC et citron 	Chili sin carne	Roti issu de porc LR sauce dijonnaise 	Emincé de volaille au curry
Chou fleur CE2 béchamel 	Riz créole	Pomme noisette	Printanière de légumes CE2 
Camembert bio 	Petit Trôo de laiterie de Montoire (local) 	Gouda bio 	Petit Moulé
Clémentine GlobalG.A.P. 	Pomme HVE 	Flan nappé caramel	<b>Galette des rois</b>

## Ambiance montagnarde

lundi 13 janvier	mardi 14 janvier	jeudi 16 janvier	vendredi 17 janvier
Crêpe au fromage	Cèleri bio rémoulade 	Salade de pâtes bio aux œufs durs et tomates 	Salade verte vinaigrette à l'échalote
Sauté de boeuf local 	Nuggets de blé et citron	Colombo de colin MSC 	<b>Tartiflette</b>
aux carottes CE2 	Purée de pommes de terre	Brocolis CE2 persillé 	<b>au fromage à raclette</b>
Vache picon	Carré de Ligueil	Pont l'évêque AOP 	Fromage blanc local de la laiterie de Montoire 
Poire HVE 	Mousse au chocolat au lait	Kiwi	<b>et confiture de myrtilles</b>

lundi 20 janvier	mardi 21 janvier	jeudi 23 janvier	vendredi 24 janvier
Potage potiron	Rillettes et cornichon	Salade verte aux croutons	Cèleri bio rémoulade 
Sauce bolognaise au soja bio 	Poisson meunière MSC et ketchup 	Sauté de dinde BBC aux olives et au citron 	Rôti issu de porc LR sauce au thym 
Tortis bio locales 	Bâtonnets de carottes CE2 au beurre 	Purée de chou fleur CE2 	Haricots verts CE2 persillés 
Emmental râpé bio 	Camembert bio 	Chanteneige bio 	Crème anglaise
Clémentine GlobalG.A.P. 	Yaourt aromatisé	Banane bio 	Gâteau au chocolat maison

			Chandeleur
lundi 27 janvier	mardi 28 janvier	jeudi 30 janvier	vendredi 31 janvier
Salade de pommes de terre aux cornichons	Chou rouge et croûtons	Potage Dubarry	<b>Carottes bio et panais râpés vinaigrette</b> 
<b>Boulettes au boeuf bio sauce tomate</b> 	Curry de patate douce	Haut de cuisse de poulet	<b>poisson pané MSC et citron</b> 
<b>Petits pois et carottes CE2 au jus</b> 	Riz créole	Frites et ketchup	<b>Epinards en branches CE2 à la béchamel</b> 
Yaourt nature sucré	<b>Buche de chèvre locale</b> 	Brie	<b>Cantal jeune AOP</b> 
<b>Pomme HVE</b> 	Kiwi	<b>Compote de pommes HVE</b> 	<b>Crêpe au sucre</b>

			Amérique du Sud
lundi 03 février	mardi 04 février	jeudi 06 février	vendredi 07 février
<b>Céleri bio rémoulade</b> 	<b>Betteraves bio vinaigrette balsamique</b> 	<b>Macédoine de légumes CE2 vinaigrette au fromage blanc</b> 	<b>Chips tortillas et crème au guacamole</b>
<b>Colin MSC sauce homardine</b> 	Colombo de pois chiches	Saucisse fumée	<b>Emincé de poulet aux épices mexicaines</b>
<b>Carottes CE2 persillées</b> 	<b>Semoule bio</b> 	<b>Lentilles bio au jus</b> 	<b>Riz à la tomate, poivrons et paprika</b>
<b>Camembert bio</b> 	<b>Vache qui rit bio</b> 	<b>Mimolette bio</b> 	<b>Churros</b>
Flan nappé caramel	<b>Banane bio</b> 	<b>Clémentine GlobalG.A.P.</b> 	<b>Crème dessert chocolat</b>

**Les marqueurs Qualité de votre menu Egalim en détails**

**Origine de toutes nos viandes : FRANCE**

 <b>Produit local</b>	 <b>Produit bio</b>	 <b>Produit labellisé</b>
--	--	--

AOP = Appellation d'Origine Protégée  
 BBC = Bleu Blanc Cœur  
 CE2 = Certification Environnementale niveau 2  
 GlobalG.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles  
 HVE = Haute Valeur Environnementale  
 IOP = Indication Géographique Protégée  
 LR = Label Rouge  
 MEA = Mieux Etre Animal  
 MSC = label de pêche responsable