



Menus de la Restauration Scolaire

Période du 6 janvier 2025 au 21 février 2025



mercredi 8 janvier	mercredi 15 janvier	mercredi 22 janvier	mercredi 29 janvier	mercredi 05 février
Salade de haricots verts CE2 et thon Saucisse de Strasbourg et ketchup Gratin de pommes de terre Vache qui rit bio Compote pomme fraise	Chou blanc local vinaigrette à la ciboulette Boulettes de volaille sauce aux épices kebab Lentilles bio au jus Petit beurre Crème dessert vanille	Macédoine de légumes CE2 mayonnaise Haché au veau à l'italienne Ratatouille Tommette de Montagne Puy Laveze locale Semoule au lait (au lait local)	Nems de légumes Sauté de porc BBC au caramel Coquillettes bio Petit Trôo local de la laiterie de Montoire Œufs au lait maison	Friand au fromage Aiguillettes de poulet sauce basquaise Haricots beurre CE2 Madeleine Milkshake au chocolat

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Pour en savoir plus sur nos menus, **FLASHEZ CE QR CODE :**



Les marqueurs Qualité de votre menu Egalim en détails

Origine de toutes nos viandes : FRANCE

Produit local Produit bio Produit labellisé

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
 IGP = Indication Géographique Protégée
 LR = Label Rouge
 MEA = Mieux Etre Animal
 MSC = label de pêche responsable