



MENUS STANDARDS					MENUS VÉGÉTARIENS				
					Corée				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CAROTTE RÂPÉE	ROSETTE (4)	SALADE DÉS DE BREBIS	TARTE AU POIREAU (1)	SALADE ICEBERG ET ŒUF (1)	CAROTTE RÂPÉE	TARTI TOMATE (1)	SALADE DÉS DE BREBIS	TARTE AU POIREAU (1)	SALADE ICEBERG ET ŒUF (1)
GARNITURE DE LÉGUMES À LA CRÈME	GRATIN ÉPINARD POMME DE TERRE POISSON(2)	POULET ROTI	(1) PIZZA FROMAGE	(1) SALADE ICEBERG	SAUCE LÉGUMES À LA CRÈME	GALETTE DE SEITAN	TARTE AUX LÉGUMES DU SOLEIL (1)	BOULETTES SOJA SAUCE CURRY	BOULETTE THAÏ
COQUILLETTE SEMI COMPLÈTE	(2) STEAK HACHE/ÉPINARDS BÉCHAMEL POMME DE TERRE	HARICOT VERT FONDANT	RÔTI DE PORC SAUCE ESPAGNOLE (4)	ÉMINCÉ DE BŒUF	COQUILLETTE SEMI COMPLÈTE	ÉPINARD POMME DE TERRE BÉCHAMEL	HARICOT VERT FONDANT	BROCOLI BEURRE	RIZ BASMATI AU SÉSAME NOIR ET CAROTTE
EMMENTAL RÂPÉ	SAINT NECTAIRE		BROCOLI BEURRE	RIZ BASMATI AU SÉSAME NOIR ET CAROTTE	FROMAGE BLANC SUCRÉ	SAINT NECTAIRE		CAMEMBERT	RIZ BASMATI AU SÉSAME NOIR ET CAROTTE
FROMAGE BLANC SUCRÉ	CRÈME CHOCOLAT	ORANGE	CAMEMBERT	MOELLEUX AU YUZU (1)		CRÈME CHOCOLAT	ORANGE	POMME	MOELLEUX AU YUZU (1)
			POMME	(1) MILLE FEUILLE					

ALLERGENES : (1) Contient de l'oeuf / (2) Contient du poisson ou crustacés ou mollusques
 (3) Contient de l'arachide ou fruit à coque – **AUTRE :** (4) Contient du porc
 Toutes les viandes sont certifiées U.E. / Les fruits et légumes de saison sont en italiques

LOGOS : Sud-Ouest
 Agriculture biologique
 AOP

IGP
Bon appétit !

POUR EN SAVOIR PLUS :

Garniture LEGUMES à la crème : Champignon, crème fraîche, carotte, fève, lait, pois cassé, purée d'artichaut, échalote.

BIBIMBAP : salade Iceberg Emincé de bœuf (sauce soja, ail, gingembre, gastrique, gastrique vinaigre de riz) ou boulette Thaï, Riz au sésame noir, Carotte cube, 1/2 oeuf

Boulette vegetale sauce curry: Boulette végétale, Bouillon de légumes, crème fraîche, farine, beurre, curry, raisins secs, lait de coco, échalote

Gratin Epinards, poisson, Pomme de terre : Epinards, Filet de cabillaud, crème fraîche, lait, échalote, Farine Beurre, Fumet de poisson, Vin blanc sec, Emmental Rapé

Roti de porc sauce espagnole : Roti de porc, Tomate concassée, carotte, Rizdor, oignon, Curcuma, Poivron, farine, Vin blanc sec

Fil conducteur des menus à thème de cet année :

LES JEUX OLYMPIQUES ET PARALYMPIQUES PARIS 2024

Les jeux olympiques d'hiver de la jeunesse se seront déroulés du 19 janvier au 1^{er} février à GANGWON en Corée. Pour faire honneur à cet évènement, un menu « bibimbap » est prévu cette semaine au restaurant scolaire. Il faudra joliment associer tous les éléments salés dans un bol ou une assiette.
 Une occasion de découvrir d'autres saveurs, d'autres façon de manger.
 (Les baguettes ne sont pas fournies.)



MENUS STANDARDS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE ACAPULCO	MACÉDOINE MAYONNAISE (1) (1) MACÉDOINE VINAIGRETTE	SALADE VERTE	SALADE FARANDOLE	SALADE SURIMI (1) (2) (1) (2) SALADE AUX GRAINES
LÉGUMES COUSCOUS VÉGÉTARIEN	RÔTI DE VEAU SAUCE AU POIVRE VERT	POISSON PANÉ (2) (2) ESCALOPE DE DINDE AU JUS	BLANQUETTE DE DINDE	CHIPOLATA (4)
SEMOULE POIS CHICHE RAISIN	CAROTTE PARMENTIER	HARICOT PLAT FUSILLI SEMI COMPLÈTE	PURÉE	LENTILLE
	CANTAL			RONDELÉ NATURE
CLÉMENTINE	BEIGNET CHOCO-NOISETTE (1) (3) (1) (3) DONUT	PURÉE POMME ABRICOT BANANE	YAOURT BASQUE VANILLE	KIWI

MENUS VÉGÉTARIENS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE ACAPULCO	MACÉDOINE MAYONNAISE (1)	SALADE VERTE	SALADE FARANDOLE	SALADE VERTE AUX GRAINES
LÉGUMES COUSCOUS VÉGÉTARIEN	BOULETTE LENTILLE SARRASIN	BÂTONNET CITRON ALGUE	OEUF A LA PORTUGAISE (1)	CRÊPE FROMAGE CHAMPIGNON(1)
SEMOULE POIS CHICHE RAISIN	CAROTTE PARMENTIER	HARICOT PLAT FUSILLI SEMI COMPLÈTE	PURÉE	LENTILLE
				RONDELÉ NATURE
CLÉMENTINE	BEIGNET CHOCO-NOISETTE (1) (3)	PURÉE POMME ABRICOT BANANE	YAOURT BASQUE VANILLE	KIWI

ALLERGENES : (1) Contient de l'oeuf / (2) Contient du poisson ou crustacés ou mollusques
(3) Contient de l'arachide ou fruit à coque – **AUTRE** : (4) Contient du porc
Toutes les viandes sont certifiées U.E. / Les fruits et légumes de saison sont en italiques

LOGOS : Sud-Ouest
Agriculture biologique
AOP

IGP

Bon appétit !

POUR EN SAVOIR PLUS :

Salade ACAPULCO : Carotte BIO, ananas, maïs BIO, raisin sec.

LEGUMES couscous végétarien : Mélange carotte, courgette, navet, pois chiche, céleri, poivron, oignon, tomate concassée, cumin, coriandre.

Carotte PARMENTIER : Bâtonnets de carotte BIO, pomme de terre, oignon, ail.

MACEDOINE mayonnaise : Petit pois, haricot vert, flageolet, carotte, navet, mayonnaise, moutarde

OEUF A LA PORTUGAISE : Oeuf, tomate concassée, oignon, crème fraîche.

Haricots plats /fusilli semi complète : Haricots plats, Oignon, Ail, Beurre, Persil, Fusilli semi complète

Salade FARANDOLE : Chou blanc Emincé, Radis, Olives, Mais Echalote, Vinaigrette