



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE*

Janvier 2023



Lundi 2	Mardi 3	Jeudi 5	Vendredi 6
<p>Bonne Année 2023</p> <p>Vacances</p>	<p><i>Menu local</i></p> <p>Carottes râpées (B)</p> <p>Emincé de poulet grillé</p> <p>Butternut confits (B)</p> <p>Brioche des rois</p>	<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>Salade composée au bleu</p> <p>Omelette aux oignons Pommes de terre sautées (B)</p> <p>Pêche aux amandes</p>	<p>Potage de légumes (B)</p> <p>Dos de colin sauce crustacé Fondue de Poireaux (B)</p> <p>Bûche du Pilat</p> <p>Liégeois au chocolat</p>

Lundi 9	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
<p>Crème de lentilles (B)</p> <p>Roti de veau en cocotte</p> <p>Potiron braisé (B)</p> <p>Crème dessert Vanille</p>	<p>Salade composée (B)</p> <p>Cuisse de poulet rôti</p> <p>Frites</p> <p>Brie</p> <p>Moelleux chocolat</p>	<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>Salade de chou Rouge Lasagnes aux épinards Ricotta</p> <p>Fromage blanc sucre</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Salade d'endives vinaigrette</p> <p>Poisson en papillote à l'indienne Risetti au beurre (B)</p> <p>Yaourt aux fruits</p>

Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
<p>Betteraves</p> <p>Spaghettis carbonara</p> <p>Babybel</p> <p>Tarte au chocolat</p>	<p><i>Menu Local</i></p> <p>Radis noir au sel (B) (L)</p> <p>Steak du limousin Carottes rôties (B) (L)</p> <p>Tomme du limousin (B) (L) Compote du verger (L)</p>	<p><i>Menu végétarien</i></p> <p>Potage de légumes (B)</p> <p>Légumes grillés (B) Riz créole</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Yaourt au sucre de canne</p>	<p>Taboulé</p> <p>Fish and chips</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Banane</p>

Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
Endives aux pommes Spaghettis bolognaise Végétarienne Babybel Orange	Menu Chinois Nems et samossa Emincé de bœuf au champignons noirs Riz thaï Litchi ananas et nougat chinois	Terrine de saumon Jardinier Sauté de poulet Haricots plats persillés Fournols Fromage blanc confiture d'abricots	Carottes râpées (B) Dos de colin façon meunière Pommes de terre vapeur (B) Yaourts aux fruits

Lundi 30	Mardi 31
Haricots rouges Mais et poivron Blanquette de veau à l'ancienne Carottes à la crème St Nectaire AOP Kiwi	<i>Menu local</i> Chèvre chaud au miel Penne bio gratiné au fromage du limousin (B) Canard au thym Crumble aux pommes

Tous les menus sont élaborés par un-e diététicien-ne et confectionnés par les employé-es sur place avec une majorité de produits frais.

L : Local **B** : Bio

** sous réserve d'approvisionnement*

