



# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 08 au 12 Janvier 2024



5 ELE EGALIM  
4 JOURS S/VG

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

EPIPHANIE

| Entrée          | Betteraves vinaigrette  | Persillade de pomme de terre   |  | Salade de lentilles  | Carottes râpées         |
|-----------------|---|--|--|--|-------------------------|
| Plat principal  |  <b>Bœuf provençal</b> | <b>Boulette d'agneau sauce brune</b>   |  |  <b>Colin sauce thym citron</b> | <b>Paëlla au poulet</b> |
| Accompagnement  | <b>Blé</b>  |  <b>Haricots beurre méridionaux</b> |  | <b>Choux fleurs persillés</b>  | ***                     |
| Produit laitier | <b>Petit suisse aromatisé</b>   | <b>Livarot à couper</b>             |  | <b>Vache qui rit</b>   | <b>Yaourt sucré</b>     |
| Dessert         | <b>Fruit</b>           | <b>Compote de pomme</b>  |  | <b>Fruit</b>   | <b>Brioche des rois</b> |

Sans viande

Hoki sauce provençale

Boulette végétale sauce tomate

\*\*\*

Paëlla végétarienne

Sans porc

## Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et oeufs
 ● Légumes & fruits
 ● Produits Céréaliers, féculents et légumes secs
 ● produits laitiers

### NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette

Salade de lentilles : lentilles, oignon, persil

Paëlla végétarienne : riz, petit pois, poivrons, tomate, épices à paëlla

### NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Sauce provençale : roux blanc, pulpe de tomate, concentré de tomate, fond brun, herbes de provence, persil, ail

Sauce brune : roux blanc, fond brun, oignon, carottes, crème, ail, persil

Sauce thym citron : roux blanc, fumet de poisson, crème, jus de citron, thym, oignon

Présence de porc \*

Oeuf de France 

Label rouge 

Pêche responsable 

Agriculture biologique 

Haute valeur environnementale 



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

5 ELE EGALIM  
4 JOURS S/VG

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

|                 | LUNDI                 | MARDI  | MERCREDI | JEUDI   | VENDREDI   |
|-----------------|-----------------------|--|----------|---|--|
| Entrée          | Taboulé               | Coleslaw   |          | Velouté de courgette  | Pâté de campagne*  |
| Plat principal  | Haut de cuisse au jus | Saucisse aveyronnaise*  |          | <b>Haché de bœuf au jus</b>  | Poisson meunière  |
| Accompagnement  | Ratatouille           | Lentilles cuisinées  |          | Gnocchi à la crème  | Carottes persillées  |
| Produit laitier | Petit suisse sucré    | Petit moulé  |          | Saint Nectaire               | Yaourt aux fruits mixés  |
| Dessert         | Galette bretonne      | Mousse au chocolat   |          | Maestro vanille   | Fruit  |

Sans viande

Galette lentilles boulgour

Palet maraicher

\*\*\*

Œuf mayonnaise

Sans porc

Palet maraicher

Œuf mayonnaise

Les familles d'aliments :

 Viandes, poissons et oeufs  Légumes & fruits  Produits céréaliers, féculents et légumes secs  produits laitiers

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Taboulé : semoule, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette

Coleslaw : Carottes râpées, chou blanc râpé, sauce coleslaw

Velouté de courgette : courgette, pomme de terre, carottes, oignons, curry, crème

Présence de porc \*

Œuf de France 

Label rouge 

Pêche responsable 

Agriculture biologique 

Haute valeur environnementale 

 Appellation d'origine protégée

 Fabriqué en aveyron

 Viande bovine française

 Viande porcine française

 Volaille française

 Certification environnementale niveau 2



5 ELE EGALIM  
4 JOURS S/VG

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

|                 | LUNDI                                    | MARDI                  | MERCREDI | JEUDI                          | VENDREDI                 |
|-----------------|--|------------------------|----------|--------------------------------|--------------------------|
| Entrée          | Salade de pomme de terre méditerranéenne | Macédoine              |          | Tarte au fromage               | Duo de crudités          |
| Plat principal  | Aiguillette de poulet au jus             | Tortellini provençal   |          | Poisson pané                   | Sauté de veau aux olives |
| Accompagnement  | Jardinière de légumes                    | ***                    |          | Choux de Bruxelles à la tomate | Purée de pomme de terre  |
| Produit laitier | Pointe de brie à couper                  | Petit suisse aromatisé |          | Yaourt sucré                   | Gouda                    |
| Dessert         | Flan vanille                             | Fruit                  |          | Madeleine                      | Fruit                    |

Sans viande

Croc fromage

\*\*\*

\*\*\*

Colin sauce niçoise

Sans porc

Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et oeufs   ● Légumes & fruits   ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs   ● produits laitiers

**NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :**

**Salade de pomme de terre méditerranéenne :** pomme de terre, tomate, olives, herbes de provence

**Duo de crudités :** carottes râpées, céleri râpé, vinaigrette, persil

**Tortellini provençal :** pâtes, ricotta, épinards

**NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :**

**Sauce olives :** roux blanc, bouillon de boeuf, olive verte, pulpe de tomate, concentré de tomate, ail, persil

**Sauce niçoise :** roux blanc, fumet de poisson, olives, tomate concentrée, pulpe de tomate, herbes de provence

Présence de porc \*

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



5 ELE EGALIM  
4 JOURS S/VG

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI  
CHANDELEUR

VENDREDI

| Entrée          | Carottes râpées à l'orange | Piémontaise                 |  | Thon mayonnaise                    | Velouté de potiron |
|-----------------|----------------------------|-----------------------------|--|------------------------------------|--------------------|
| Plat principal  | Sauté de poulet au curry   | Rôti de porc au jus*        |  | Paupiette de veau sauce forestière | Tartiflette        |
| Accompagnement  | Blé                        | Haricots verts méridionaux  |  | Choux fleurs persillés             | ***                |
| Produit laitier | Buchette mélangée à couper | Petit suisse nature + sucre |  | Petit moulé aux noix               | Yaourt aromatisé   |
| Dessert         | Mousse au chocolat         | Fruit                       |  | Crêpe vanille                      | Fruit              |

Sans viande

Hoki sauce curry

Pizza au fromage

Paupiette du pêcheur sauce forestière

Tartiflette végétarienne

Sans porc

Pizza au fromage

*Les familles d'aliments :*

● Viandes, poissons et oeufs   ● Légumes & fruits   ● Produits Céréaliers, féculents et légumes secs   ● produits laitiers

**NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :**

**Piémontaise :** pomme de terre, cornichon, tomate, mayonnaise

**Velouté de potiron :** potiron, pomme de terre, crème, carotte, oignons, poivre, ail

**Tartiflette :** pomme de terre, reblochon de Savoie, lardons de dinde, crème, oignons

**NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :**

**Sauce curry :** bouillon de volaille, roux blanc, curry, crème

**Sauce forestière :** roux blanc, crème, champignons, bouillon de volaille, carotte, oignon

Présence de porc \*

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



5 ELE EGALIM  
4 JOURS S/VG

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI  
NOUVEL AN CHINOIS

VENDREDI

| Entrée          | Persillade de pomme de terre | Salade de pâtes napolé  |  | Nem au poulet             | Betteraves vinaigrette    |
|-----------------|------------------------------|-------------------------|--|---------------------------|---------------------------|
| Plat principal  | Escalope viennoise           | Colin sauce armoricaine |  | Gauté de porc au caramel* | Œufs brouillés au fromage |
| Accompagnement  | Ratatouille                  | Poêlée cordiale         |  | Riz                       | Coquillette               |
| Produit laitier | Saint Paulin                 | Petit suisse sucré      |  | Petit moulé               | Yaourt aromatisé          |
| Dessert         | Mousse au chocolat           | Fruit                   |  | Chou vanille              | Fruit                     |

Sans viande

Escalope panée végétale

\*\*\*

Samoussa aux légumes / Hoki sauce agrumes  
Hoki sauce agrumes

\*\*\*

Sans porc

Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et oeufs   ● Légumes & fruits   ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs   ● produits laitiers

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette

Salade napolé : maïs, tomate, pâtes, vinaigrette, persil

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Sauce armoricaine : vin blanc, fumet de poisson, roux blanc, concentré de tomate, oignon

Sauce caramel : fond brun, sucre, oignon

Sauce agrumes : roux blanc, fumet de poisson, jus d'orange, jus de citron, oignon, ail

Présence de porc \*

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2