

Lundi 04 janvier 2021

Poulet rôti au jus
Purée de patate douce
Emmental
Clémentine

Jeudi 07 janvier 2021

Épiphanie

Steak haché de veau au jus
Haricots verts & pomme-de-terre persillés
Floup au lait
Galette des rois



Lundi 11 janvier 2021

Rôti de dinde au jus
Riz aux petits légumes
Beignet au chocolat
Raisin rosé



Jeudi 14 janvier 2021

Coupelle de pâté
Saucisse chipolata de porc grillées
Purée de pomme-de-terre
Banane

Mardi 05 janvier 2021

Bolognaise végétarienne :
Légumes
& boulettes de soja, pâtes (spaghetti) & fromage
Moelleux au chocolat
Pomme golden



Vendredi 08 janvier 2021

Pimentade de dorade
Riz créole
Yaourt velouté mangue
Madeleine nature

Lundi 25 janvier 2021

Bœuf bourguignon
Riz
Yaourt nature sucré
Compote de pomme



Jeudi 28 janvier 2021

Couscous de boulette d'agneau
Légumes couscous & semoule
Petit pot vanille/fraise
Biscuit fourré au chocolat

Mardi 26 janvier 2021

Poulet rôti au jus
Purée de christophine
Flan vanille nappé caramel
Pomme rouge

Vendredi 29 janvier 2021

Lasagne végétarienne :
Légumes & pâtes (lasagne), égrené de soja
Édam
Raisin rosé



Lundi 01 février 2021

Saucisses chipolata grillées
Lentilles à la créole
Kiri
Banane



Jeudi 04 février 2021

Chili végétal :
Légumes & soja, riz créole
Flan chocolat
Orange

Mardi 02 février 2021

La Chandeleur

Côte de porc sauce charcutière
Petits pois & carottes
Crêpe nature locale
Confiture de goyave



Vendredi 05 février 2021

Chiquetaille de poisson sauce oignon
Ti-nain
Compote de pomme
Beignet au chocolat

Lundi 18 janvier 2021

Tomate farcie à la viande sauce tomate
Riz créole
Mandarine
Samos

Mardi 19 janvier 2021

Hachis végétarien
Légumes & égrené de soja
Yaourt aromatisé goyave
Pomme golden



Jeudi 21 janvier 2021

Coupelle de pâté
Émincé de poulet sauce forestière
Carottes & pomme-de-terre
Flan coco

Vendredi 22 janvier 2021

Saumon sauce créole
Giraumonade
Emmental
Banane

Lundi 22 février 2021

Hachis végétarien :
Légumes & égrené de soja
Fromage blanc sucré
Compote de pomme



Jeudi 25 février 2021

Coupelle de pâté
Ragoût de porc
Purée de patate douce
Yaourt aromatisé

Mardi 23 février 2021

Cordon bleu de dinde & fromage
Printanière de légumes
Yaourt velouté goyave
Raisin rosé

Vendredi 26 février 2021

Pimentade de marlin
Riz créole
Samos
Mandarine



Changement de menu :

En fonction de l'approvisionnement et de la saisonnalité, nos menus sont susceptibles de subir des changements.

Les produits de remplacement seront de même équivalence nutritionnelle.

Symboles :



Circuit court : produit local



Agriculture biologique



Menu végétarien

Allergènes :

Présence possible dans nos menus de :

- Céréale contenant du gluten,
- Crustacé, œuf, poisson, mollusque,
- Arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, sésame, moutarde, lupin,
- Anhydride sulfureux et sulfites.

Code «couleurs» :

- Cruditité, fruit frais
- Protéine animale (viande, poisson, œuf)
- Légume vert, cuit ou fruit cuit
- Féculent, céréale, légumineuse
- Produit laitier
- Produit sucré
- Entrée +15% lipide



Lundi 01 mars 2021

Coupelle de **pâté**
Poulet rôti au jus
Purée de **patate douce**
Emmental

Jeudi 04 mars 2021

Steak haché de **veau** au jus & **pain** hamburger
Haricots verts & **pomme-de-terre** persillés
Floup au **lait**
Banane

Mardi 02 mars 2021

Bolognaise végétarienne :
Légumes
& boulettes de **soja**, **pâtes** (spaghetti) & **fromage**
Moelleux au chocolat
Pomme golden

Vendredi 05 mars 2021

Pimentade de **dorade**
Riz créole
Yaourt velouté mangue
Madeleine

Lundi 15 mars 2021

Côte de **porc** au jus
Giraumonade
Emmentale
Banane

Jeudi 18 mars 2021

Émincé de **poulet** sauce forestière
Carottes & **pomme-de-terre**
Flan coco
Maracuja

Mardi 16 mars 2021

Tomate farcie à la **viande** sauce tomate
Riz créole
Samos
Mandarine

Vendredi 19 mars 2021

Hachis végétarien :
Légumes & égrené de **soja**
Yaourt aromatisé goyave
Pomme golden

Lundi 08 mars 2021

Paella au **poulet**
Riz safrané aux petits légumes
Beignet au **chocolat**
Raisin rosé

Jeudi 11 mars 2021

Coupelle de **pâté**
Saucisses **chipolata** grillées
Purée de **pomme-de-terre**
Banane

Mardi 09 mars 2021

Blanquette de **veau**
Pâtes torti au **fromage**
Flan caramel
Compote de **pomme**

Vendredi 12 mars 2021

Chili végétal :
Légumes & **soja**, **dachine**
Samos
Mandarine

Lundi 22 mars 2021

Poulet rôti au jus
Purée de **crisophine**
Flan vanille nappé caramel
Pomme rouge

Jeudi 25 mars 2021

Couscous de boulette **d'agneau**
Légumes couscous & **semoule**
Petit pot vanille/fraise
Biscuit fourré au chocolat

Mardi 23 mars 2021

Lasagne végétarienne :
Légumes & **pâtes** (lasagne), égrené de **soja**
Édam
Raisin rosé

Vendredi 26 mars 2021

Pimentade de **dorade**
Riz créole
Yaourt nature sucré
Compote de **pomme**

Changement de menu :

En fonction de l'approvisionnement et de la saisonnalité, nos menus sont susceptibles de subir des changements.

Les produits de remplacement seront de même équivalence nutritionnelle.

Symboles :



Circuit court : produit local



Agriculture biologique



Menu végétarien

Allergènes :

Présence possible dans nos menus de :

- Céréale contenant du gluten,
- Crustacé, œuf, poisson, mollusque,
- Arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, sésame, moutarde, lupin,
- Anhydride sulfureux et sulfites.

Code «couleurs» :

- Crudité, fruits frais
- Protéine animale (viande, poisson, œuf)
- Légume vert, cuit ou fruit cuit
- Féculent, céréale, légumineuse
- Produit laitier
- Produit sucré
- Entrée +15% lipide

Le menu végétarien

La loi **EGalim** a introduit l'obligation de proposer un menu végétarien une fois par semaine dans l'ensemble de la restauration scolaire à partir du 1er novembre 2019, dans le cadre d'une expérimentation de 2 ans.

Le but est de diversifier dans le plan alimentaire les protéines animales et les protéines végétales en encourageant la diversité des sources de protéines tout en satisfaisant les besoins nutritionnels.

Un repas végétarien est donc un repas sans viande ni poisson qui contient d'autres sources de protéines : **ovo** – **lacto** – **végétarien**.

