

JANVIER & FÉVRIER 2021

Collège

| | | | |
|--|--|---|--|
| <p>Lundi 04 janvier 2021</p> <p>Poulet rôti au jus Purée de patate douce Emmental Clémentine</p> | <p>Mardi 05 janvier 2021 Bolognaise végétarienne : Légumes & boulettes de soja, pâtes (spaghetti) & fromage Moelleux au chocolat Pomme golden</p> | <p>Lundi 25 janvier 2021</p> <p>Bœuf bourguignon Riz Yaourt nature sucré Compote de pomme</p> | <p>Mardi 26 janvier 2021</p> <p>Poulet rôti au jus Purée de christophine Flan vanille nappé caramel Pomme rouge</p> |
| <p>Jeudi 07 janvier 2021 <i>Épiphanie</i> Steak haché de veau au jus Haricots verts & pomme-de-terre persillés Floup au lait Galette des rois</p> | <p>Vendredi 08 janvier 2021</p> <p>Pimentade de dorade Riz créole Yaourt velouté mangue Madeleine nature</p> | <p>Jeudi 28 janvier 2021</p> <p>Couscous de boulette d'agneau Légumes couscous & semoule Petit pot vanille/fraise Biscuit fourré au chocolat</p> | <p>Vendredi 29 janvier 2021</p> <p>Lasagne végétarienne : Légumes & pâtes (lasagne), égrené de soja Édam Raisin rosé</p> |
| <p>Lundi 11 janvier 2021</p> <p>Rôti de dinde au jus Riz aux petits légumes Beignet au chocolat Raisin rosé</p> | <p>Mardi 12 janvier 2021</p> <p>Blanquette de veau Pâtes torti au fromage Flan caramel Compote de pomme</p> | <p>Lundi 01 février 2021</p> <p>Saucisses chipolata grillées Lentilles à la créole Kiri Banane</p> | <p>Mardi 02 février 2021 <i>La Chandeleur</i> Côte de porc sauce charcutière Petits pois & carottes Crêpe nature locale Confiture de goyave</p> |
| <p>Jeudi 14 janvier 2021</p> <p>Coupelle de pâté Saucisse chipolata de porc grillées Purée de pomme-de-terre Banane</p> | <p>Vendredi 15 janvier 2021</p> <p>Chili végétal : Légumes & soja, dachine Samos Mandarine</p> | <p>Jeudi 04 février 2021</p> <p>Chili végétal : Légumes & soja, riz créole Flan chocolat Orange</p> | <p>Vendredi 05 février 2021</p> <p>Chiquetaille de poisson sauce oignon Ti-nain Compote de pomme Beignet au chocolat</p> |
| <p>Lundi 18 janvier 2021</p> <p>Tomate farcie à la viande sauce tomate Riz créole Mandarine Samos</p> | <p>Mardi 19 janvier 2021</p> <p>Hachis végétarien : Légumes & égrené de soja Yaourt aromatisé goyave Pomme golden</p> | <p>Lundi 22 février 2021</p> <p>Hachis végétarien : Légumes & égrené de soja Fromage blanc sucré Compote de pomme</p> | <p>Mardi 23 février 2021</p> <p>Cordon bleu de dinde & fromage Printanière de légumes Yaourt velouté goyave Raisin rosé</p> |
| <p>Jeudi 21 janvier 2021</p> <p>Coupelle de pâté Émincé de poulet sauce forestière Carottes & pomme-de-terre Flan coco</p> | <p>Vendredi 22 janvier 2021</p> <p>Saumon sauce créole Giraumonade Emmental Banane</p> | <p>Jeudi 25 février 2021</p> <p>Coupelle de pâté Ragoût de porc Purée de patate douce Yaourt aromatisé</p> | <p>Vendredi 26 février 2021</p> <p>Pimentade de marlin Riz créole Samos Mandarine</p> |

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» :

- Cruauté, fruit frais
- Protéine animale (viande, poisson œuf)
- Légume vert, cuitidité 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 & **potato** persillés
Floup au **lait**
Banane

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 **potato**
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

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 15 mars 2021



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

Jeudi 18 mars 2021

Émincé de **poulet** sauce forestière
Carottes & **potato**
Flan coco
Maracuja

Lundi 22 mars 2021



Poulet rôti au jus
Purée de **christophine**
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 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

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% lplide

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**.

