

Menu de la restauration scolaire : février 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

du 2 au 3

février 2023

Agneau petit pois carotte
Riz

Couscous poisson

Yaourt aromatisé

Gâteau maison patate

du 6 au 10

février 2023

Salade betterave maïs

Salade laitue

Salade concombre

Poisson pané
Purée pomme de terre
Pain

Porc aux brèdes
Riz-Lentilles

Sauté mine végétarien

Sauce sardines
Riz-Pois du Cap

Yaourt NS

Flan vanille

Fromage / compote

Glace

du 13 au 17

février 2022

Macédoine de légumes

Salade laitue

Salade carotte

Timbale milanaise

Boeuf carotte
Riz-Haricots rouges

Riz cantonnais
Dakatine

Carry d'oeuf
Riz-Pois du Cap

Fruit

Calin sucré

Coupelle de fruit

Pâtisserie surgelée

du 20 au 24

février 2022

Salade betterave fromage

Salade chou

Salade courgette

Achard légumes

Ravioli
Pain

Poulet sauce d'huitre
Riz-Haricots blancs

Cordon bleu soja
Pâte

Rougail morue
Riz

Yaourt aux fruits

Flan chocolat

Yaout brassé

Fruit

du 27 au 28

février 2022

Salade haricots verts

Shop suey poulet
Riz

Gratin pâte aux légumes

Crème dessert

Yaourt NS

Légende des couleurs

- Produits sucrés
- Fruits et légumes
- Viandes, poissons, œufs
- Produits laitiers
- Céréales et dérivés
- Matières grasses

AGORES
Intelligence Collective et Responsabilité Humaine



Les menus annoncés peuvent être modifiés en fonction des imprévus.

(*) MENU VEGETARIEN
(sans viande ni poisson)
conformément à la loi
EGALIM n° 2018-938



Bon à savoir :

Il est conseillé de consommer à chaque repas des **féculents sources d'amidon**, notamment des **aliments céréaliers** (surtout des aliments céréaliers complet qui ont l'intérêt d'apporter des quantités appréciables de fibres) , des pommes de terre, des légumineuses etc...