

## 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...