

# MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

Semaine 06: du 03 au 07 février 2025

	Lundi 03	Mardi 04	Mercredi 05	Jeudi 06	Vendredi 07
Hors d'œuvre	<b>Salade verte au fromage et ses croûtons</b>	<b>Potage vermicelles</b>	<b>Pizza</b>	<b>Menu végétarien</b> <b>Salade d'eibly</b> (Thon, maïs, tomates)	<b>Oeufs durs mayonnaise</b>
Plat principal	<b>Daube</b>	<b>Escalope de dinde au jus</b>	<b>Emincés de poulet au curry</b>	<b>Blanquette de haricots coco</b>	<b>Filet de poisson meunière</b>
Garnitures et accompagnements	<b>Pommes de terre vapeur</b>	<b>Haricots verts</b>	<b>Semoule</b>		<b>Riz pilaff</b>
Produits laitiers Desserts	<b>Yaourt nature sucré</b>	<b>Crêpes</b>	<b>Farandole de desserts</b>	<b>Emmental à la coupe</b> <b>Kiwi</b>	<b>Crème dessert caramel</b>
Goûter	<b>Croissant</b> <b>Jus de fruits</b>	<b>Tartine de pain beurrée</b> <b>Chocolat</b> <b>Verre de lait</b>	<b>CLEM</b>	<b>Petit suisse fruité</b> <b>Biscuit</b>	<b>Tartine de pain</b> <b>Fromage</b> <b>Verre de lait</b>

Production locale

Agneau Français

Porc Français

Volaille Française

Veau Français

Bœuf Français

Produits bio

Produits bio et local

Fait maison

Poisson frais



Bio et équitable

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

# MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE



Semaine 07 du : du 10 au 14 février 2025

	Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
Hors d'œuvre	Salade verte au thon et oignons rouges	<b>Menu végétarien</b> Carottes rapées	Jambon blanc <b>beurre</b>	Velouté de citrouille	Salade de lentilles
Plat principal	Saucisse fumée	<b>Risotto aux petits légumes</b> (Oignons, carottes, champignons)	<b>Quiche au fromage</b>	Rôti de porc	Brandade de poisson
Garnitures et accompagnements	Potée de choux Pommes de terre		Salade verte	Chou fleur au jus	Salade verte
Produits laitiers Desserts	Yaourt nature sucré	Fromage blanc fruité	Farandole de desserts	Salade de fruits	Brie à la coupe Orange
Goûter	Tartine de pain <b>Confiture</b> Verre de lait	Cookies Jus d'ananas	CLEM	Tartine de pain <b>Fromage</b> Verre de lait	<b>Compote de pommes</b> Brioche

Production locale

Agneau Français

Porc Français

Volaille Française

Veau Français

Bœuf Français

Produits bio

Produits bio et local

Fait maison

Poisson frais



Bio et équitable

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

# MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE



Semaine 08 du: 17 au 21 février 2025

	Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 189	Jeudi 20	Vendredi 21
Hors d'œuvre	<b>Menu végétarien</b>	 Tourin à la tomate	 Œufs dur mayonnaise	 Salade verte au fromage et ses croûtons	 Pâté de campagne Cornichons
	Cocombre vinaigrette				
Plat principal	 Lasagnes aux légumes et à la crème (Oignons, carottes, poireaux)	 Chipolatas	 Croque monsieur	 Sauté de veau marengo 	 Rôti de bœuf
Garnitures et accompagnements		Purée de pommes de terre	Salade verte	Pâtes	Haricots verts
Produits laitiers	<b>Compote de pommes</b> Biscuit	Emmental à la coupe Pomme	Farandole de desserts	Yaourt aromatisé aux fruits	 Tourtière
Goûter	 Tartine de pain Chocolat Verre de lait	 Chausson aux pommes Multifruits	 CLEM	 Compote de pommes Biscuit	 Tartine de pain Fromage Verre de lait

  
Production  
locale

  
Agneau  
Français

  
Porc Français

  
Volaille Française

  
Veau  
Français

  
Bœuf Français

  
Produits bio

Produits bio  
et local

  
Fait maison

  
Poisson frais



Toute l'équipe du restaurant scolaire de Moré vous souhaite de passer d'agréables vacances

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements