

MENUS du 1er au 26 février 2021

Restaurant scolaire - La Garnache

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

du 1er au 5
février 2021

du 8 au 12
février 2021

du 15 au 21
février 2021

du 22 au 26
février 2021

REPA S 100% BIO	Radis beurre	Salade de pommes de terre, maïs et tomates		Potage de légumes	Salade de mâche, et emmental
	Gratin de choux fleur et panais	Filet de lieu sauce citron*		Steak de soja	Tarte aux fromages
	Petit suisse	Carottes rondelles		Pommes rissolées	Haricots verts
	Petit beurre	Saint Nectaire		Camembert	Yaourt aromatisé
		Fruits de saison*		Fruits de saison*	Madeleine
	Carottes râpées	Taboulé		Potage de légumes	Salade frisée croûtons emmental
	Cheese burger végétarien	Omellette		Pavé de colin au citron*	Mousseline de pois cassés et pommes de terre
	Pommes sautées	Ratatouille		Semoule couscous	Saint Paulin
	Tomme blanche	Comté		Saint Môret	Yaourt aromatisé
	Compote de pommes	Fruits de saison*		Fruits de saison*	
	Taboulé oriental	Pâté de foie		Salade de blé œuf maïs	Potage de légumes
	Escalope végétale	Blanquette de poisson*		Œufs à la florentine	Parmentier végétal
	Haricots beurre	Riz créole		Brie	Salade verte
	Edam	Kiri		Eclair chocolat	Morbier
	Liégeois vanille	Fruits de saison*			Fruits de saison*
	Salade Coleslaw	Potage de légumes		Salade niçoise	Macédoine de légumes
	Pasta Végétal	Gratin de pommes de terre / Carottes et Brocolis		Poelée végétale	Filet de hoki sauce persil*
	Brie	Port-Salut		Gouda	Riz pilaf
	Compote de pommes	Fruit de saison		Clafoutis	Vache qui rit
					Fruit de saison*
	Menu végétarien	"Cuisiné maison"			



Viandes françaises



Produit issu de l'agriculture Biologique

* Légumes frais et fruit de saison en fonction de la disponibilité de nos producteurs locaux

* Notre APC utilise des marchandises pouvant intégrer des risques d'allergènes

(mollusque, moutarde, œufs, poisson, soja, arachide, céleri, crustacés, fruits coques, gluten, sésame, lait, lupin, anhydride sulfureux et sulfites)