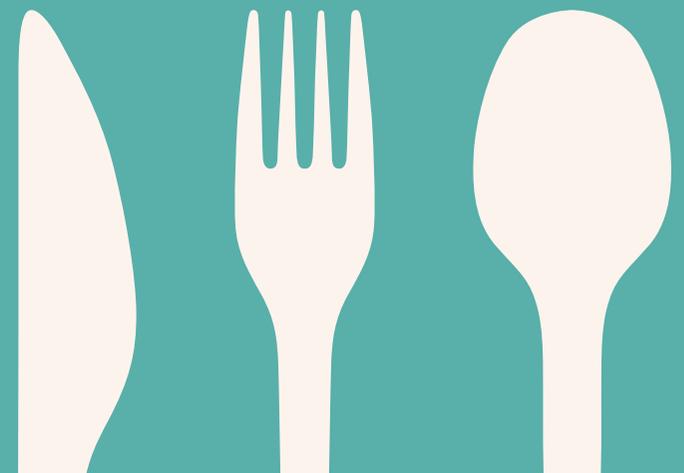


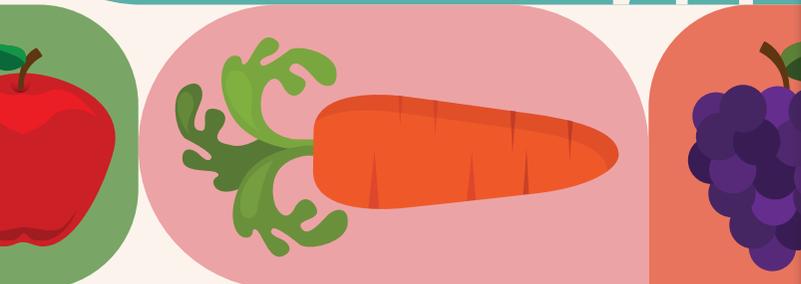
Menu scolaire

* à l'exception des écoles Jean Monnet,
Jean Andrieu, Victor Bufquin et la classe
de CM2 de Blancs Mouchons



Menu scolaire

FÉVRIER 2024



SV

Le plat principal sans viande

Il est composé d'une autre source de protéine que celle apportée par la viande (œuf, poisson ou fromage).

Bio

Label Bio

La Ville introduit quotidiennement des produits bio, labellisés et provenant de circuits courts **CO** dans l'élaboration des repas préparés par la cuisine centrale. Le pain est fabriqué localement.



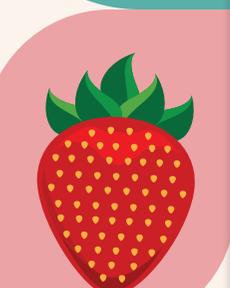
Viande labellisée Saveur en'Or (production locale)

Marque collective qui valorise et recommande les produits de notre région.



Le Marine Stewardship Council

Ce label garantit que les produits de la mer et de la pêche titulaires de ce label ont été pêchés durablement, en respectant les stocks de poissons et les écosystèmes marins.



Lundi 05

- » Macédoine de légumes
- » Omelette **Bio**
- » Piperade
- » Coquillettes/emmental râpé
- » Yaourt Danonino aromatisé

Mardi 06

- » Velouté de courgettes
- » Sauté de veau marengo
- » Boulettes de céréales/sauce **SV**
- » Blé **Bio** aux petits légumes
- » Pomme **Bio**

Jeudi 08

- » Dahl de lentilles aux épinards
- » Riz basmati
- » Gouda **Bio**
- » Crêpe au sucre maison

Vendredi 09

- » Salade d'endives aux dés de mozzarella
- » Filet de colin sauce mousseline
- » Gratin de butternut et dés de pomme de terre
- » Flan **Bio** à la vanille

Lundi 12

- » Betteraves rouges **Bio**
- » Steak de soja à la tomate
- » Petits pois carottes
- » Yaourt de la ferme aux fruits

Mardi 13

- » Velouté de potiron
- » Blanquette de dinde à l'estragon
- » Filet de hoki à l'estragon **SV**
- » Haricots plats
- » Pomme vapeur
- » Poire **Bio**

Jeudi 15

- » Salade jeune pousse
- » Couscous végétal
- » Semoule **Bio**
- » Danette fondant au chocolat

Vendredi 16

- » Céleri rémoulade maison
- » Thon à la provençale/gruyère
- » Boulgour **Bio**
- » Flan pâtissier

Lundi 19

- » Coleslaw
- » Steak fromager **Bio**
- » Poêlée ratatouille
- » Pomme vapeur
- » Petits suisses nature sucrés

Mardi 20

- » Velouté de panais
- » Goulasch
- » Emincé végétal **SV**
- » Purée gourmande aux quatre légumes
- » Kiwi

Jeudi 22

- » Carottes **Bio** râpées maison
- » Œufs sauce Mornay
- » Duo de courgettes
- » Mélange cinq céréales
- » Moelleux à la poire maison

Vendredi 23

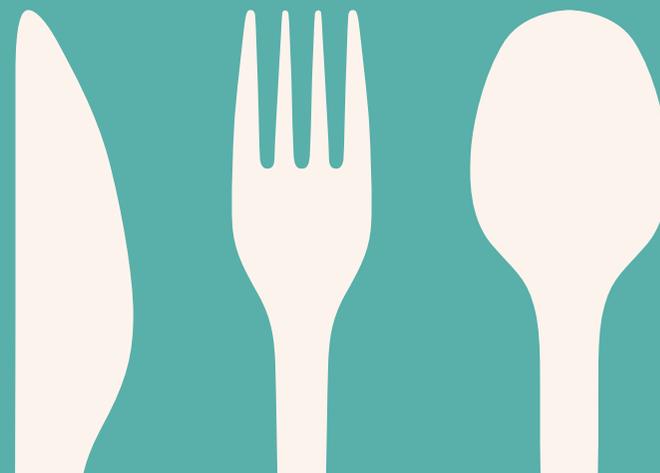
- » Chou fleur à la vinaigrette
- » Brandade de poisson aux patates douces
- » Mimolette à la coupe
- » Clémentine

Dans le cadre du règlement INCO (INformation des COnsommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes ou produits dérivés : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.

La cuisine se réserve le droit d'apporter des modifications aux menus en fonction des approvisionnements.

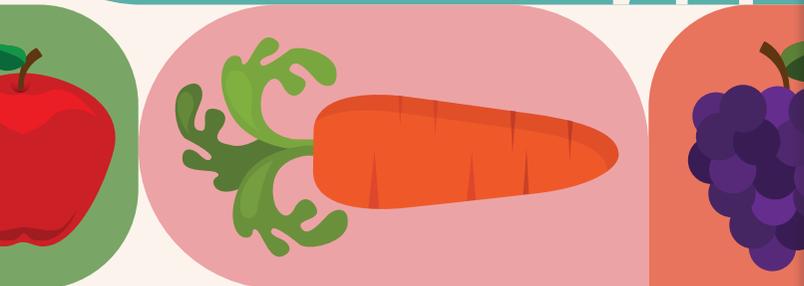
Menu scolaire

des écoles Jean Monnet, Jean Andrieu,
Victor Bufquin et la classe de CM2 de
Blancs Mouchons



Menu scolaire

FÉVRIER 2024



SV

Le plat principal sans viande

Il est composé d'une autre source de protéine que celle apportée par la viande (œuf, poisson ou fromage).

Bio

Label Bio

La Ville introduit quotidiennement des produits bio, labellisés et provenant de circuits courts **CO** dans l'élaboration des repas préparés par la cuisine centrale. Le pain est fabriqué localement.



Viande labellisée Saveur en'Or (production locale)

Marque collective qui valorise et recommande les produits de notre région.



Le Marine Stewardship Council

Ce label garantit que les produits de la mer et de la pêche titulaires de ce label ont été pêchés durablement, en respectant les stocks de poissons et les écosystèmes marins.

Dans le cadre du règlement INCO (INformation des COnsommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes ou produits dérivés : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.

La cuisine se réserve le droit d'apporter des modifications aux menus en fonction des approvisionnements.

Lundi 05

- » Carottes **Bio** vinaigrette au citron
- » Nuggets de blé et pommes rissolées mayonnaise
- » Pomme

Lundi 12

- » Céleri remoulade
- » Fricassée de fèves sauce curcuma
- » Semoule **Bio**
- » Salade de fruits frais

Lundi 19

- » Potage de pois cassés
- » Chili sin carne
- » Riz
- » Vache qui rit **Bio**

Mardi 06

- » Potage de légumes verts
- » Marmite de cabillaud **Bio** sauce cotriade
- » Boulgour **Bio**
- » Flan vanille

Mardi 13

- » Bouillon vermicelle
- » Filet de poisson meunière **Bio**
- » Carottes et pommes de terre béchamel
- » Crème dessert chocolat

Mardi 20

- » Oeuf dur mayonnaise
- » Cordon bleu
- » Nuggets de blé **SV**
- » Gratin de chou fleur et pommes de terre
- » Orange **Bio**

Jeudi 08

- » Soupe à l'oignon
- » Bâtonnets de fromage
- » Purée de butternut et pommes de terre
- » Gouda **Bio**

Jeudi 15

- » Lasagnes de légumes à la provençale
- » Mimolette
- » Yaourt nature sucré

Jeudi 22

- » Carottes râpées **Bio** vinaigrette à l'orange
- » Fricassée de fèves et pois **Bio** à l'italienne
- » Macaronis emmental râpé **Bio**
- » Yaourt aromatisés

Vendredi 09 ASIE

- » Chou chinois vinaigrette aigre douce
- » Sauté de porc local sauce Shoyu
- » Marmite de poisson **Bio** sauce Shoyu **SV**
- » Riz Cantonnais
- » Palet coco du chef maison

Vendredi 16

- » Feuilleté fromage maison
- » Jambon
- » Bouchées de tomates mozarella **SV**
- » Gratin dauphinois
- » Banane **Bio**

Vendredi 23

- » Soupe de tomates
- » Rôti de porc sauce à l'échalotte
- » Quenelles natures sauce à l'échalotte **SV**
- » Haricots verts **Bio** pommes vapeur
- » Gâteau vanille Maison