



MENUS STANDARDS					MENUS VÉGÉTARIENS				
				Corée					Corée
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CAROTTE RÂPÉE	ROSETTE (4)	SALADE DÉS DE BREBIS	TARTE AU POIREAU (1)	SALADE ICEBERG ET ŒUF (1)	CAROTTE RÂPÉE	TARTI TOMATE (1)	SALADE DÉS DE BREBIS	TARTE AU POIREAU (1)	SALADE ICEBERG ET ŒUF (1)
GARNITURE DE LÉGUMES À LA CRÈME	GRATIN ÉPINARD POMME DE TERRE POISSON(2)	POULET ROTI	(1) PIZZA FROMAGE	(1) SALADE ICEBERG	SAUCE LÉGUMES À LA CRÈME	GALETTE DE SEITAN	TARTE AUX LÉGUMES DU SOLEIL (1)	BOULETTES SOJA SAUCE CURRY	BOULETTE THAÏ
COQUILLETTE SEMI COMPLÈTE	(2) STEAK HACHE/ÉPINARDS BÉCHAMEL POMME DE TERRE	HARICOT VERT FONDANT	RÔTI DE PORC SAUCE ESPAGNOLE (4)	ÉMINCÉ DE BŒUF	COQUILLETTE SEMI COMPLÈTE	ÉPINARD POMME DE TERRE BÉCHAMEL	HARICOT VERT FONDANT	BROCOLI BEURRE	RIZ BASMATI AU SÉSAME NOIR ET CAROTTE
EMMENTAL RÂPÉ	SAINT NECTAIRE		BROCOLI BEURRE	RIZ BASMATI AU SÉSAME NOIR ET CAROTTE	FROMAGE BLANC SUCRÉ			CAMEMBERT	
FROMAGE BLANC SUCRÉ	CRÈME CHOCOLAT	ORANGE	CAMEMBERT	MOELLEUX AU YUZU (1)		SAINT NECTAIRE		POMME	
			POMME	(1) MILLE FEUILLE		CRÈME CHOCOLAT	ORANGE		MOELLEUX AU YUZU (1)

**ALLERGENES :** (1) Contient de l'oeuf / (2) Contient du poisson ou crustacés ou mollusques  
 (3) Contient de l'arachide ou fruit à coque – **AUTRE :** (4) Contient du porc  
 Toutes les viandes sont certifiées U.E. / Les fruits et légumes de saison sont en italiques

**LOGOS :** Sud-Ouest   
 Agriculture biologique   
 AOP

IGP   
**Bon appétit !**

#### POUR EN SAVOIR PLUS :

Garniture LEGUMES à la crème : Champignon, crème fraîche, carotte, fève, lait, pois cassé, purée d'artichaut, échalote.

BIBIMBAP : salade Iceberg Emincé de bœuf ( sauce soja, ail, gingembre, gastrique, gastrique vinaigre de riz) ou boulette Thaï, Riz au sésame noir, Carotte cube, 1/2 oeuf

Boulette végétale sauce curry: Boulette végétale, Bouillon de légumes, crème fraîche, farine, beurre, curry, raisins secs, lait de coco, échalote

Gratin Epinards, poisson, Pomme de terre : Epinards, Filet de cabillaud, crème fraîche, lait, échalote, Farine Beurre, Fumet de poisson, Vin blanc sec, Emmental Rapé






















Roti de porc sauce espagnole : Roti de porc, Tomate concassée, carotte, Rizdor, oignon, Curcuma, Poivron, farine, Vin blanc sec

**Fil conducteur des menus à thème de cet année :**




#### LES JEUX OLYMPIQUES ET PARALYMPIQUES PARIS 2024

Les jeux olympiques d'hiver de la jeunesse se seront déroulés du 19 janvier au 1<sup>er</sup> février à GANGWON en Corée. Pour faire honneur à cet évènement, un menu « bibimbap » est prévu cette semaine au restaurant scolaire. Il faudra joliment associer tous les éléments salés dans un bol ou une assiette.  
 Une occasion de découvrir d'autres saveurs, d'autres façon de manger.  
 (Les baguettes ne sont pas fournies.)



MENUS STANDARDS					MENUS VÉGÉTARIENS				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE ACAPULCO 	MACÉDOINE MAYONNAISE (1)  (1) MACÉDOINE VINAIGRETTE	SALADE VERTE 	SALADE FARANDOLE	SALADE SURIMI (1) (2)  (1) (2) SALADE AUX GRAINES	SALADE ACAPULCO 	MACÉDOINE MAYONNAISE (1)	SALADE VERTE 	SALADE FARANDOLE	SALADE VERTE AUX GRAINES
LÉGUMES COUSCOUS VÉGÉTARIEN	RÔTI DE VEAU SAUCE AU POIVRE VERT	POISSON PANÉ (2)  (2) ESCALOPE DE DINDE AU JUS	BLANQUETTE DE DINDE	CHIPOLATA (4)	LÉGUMES COUSCOUS VÉGÉTARIEN	BOULETTE LENTILLE SARRASIN	BÂTONNET CITRON ALGUE	 OEUF A LA PORTUGAISE (1)	CRÊPE FROMAGE CHAMPIGNON(1)
SEMOULE POIS CHICHE RAISIN	CAROTTE PARMENTIER	HARICOT PLAT FUSILLI SEMI COMPLÈTE 	PURÉE	LENTILLE 	SEMOULE POIS CHICHE RAISIN	CAROTTE PARMENTIER	HARICOT PLAT FUSILLI SEMI COMPLÈTE 	PURÉE	LENTILLE 
CLÉMENTINE 	CANTAL 	PURÉE POMME ABRICOT BANANE 	YAOURT BASQUE VANILLE 	 RONDELÉ NATURE	CLÉMENTINE 	CANTAL 	PURÉE POMME ABRICOT BANANE 	YAOURT BASQUE VANILLE 	 RONDELÉ NATURE
	(1) (3) DONUT			KIWI 		BEIGNET CHOCO-NOISETTE (1) (3)			KIWI 

**ALLERGENES** : (1) Contient de l'oeuf / (2) Contient du poisson ou crustacés ou mollusques  
(3) Contient de l'arachide ou fruit à coque – **AUTRE** : (4) Contient du porc  
Toutes les viandes sont certifiées U.E. / Les fruits et légumes de saison sont en italiques

**LOGOS** : Sud-Ouest   
Agriculture biologique   
AOP 

IGP 

*Bon appétit !*

**POUR EN SAVOIR PLUS :**

Salade ACAPULCO : Carotte BIO, ananas, maïs BIO, raisin sec.

LEGUMES couscous végétarien : Mélange carotte, courgette, navet, pois chiche, céleri, poivron, oignon, tomate concassée, cumin, coriandre.

Carotte PARMENTIER : Bâtonnets de carotte BIO, pomme de terre, oignon, ail.









MACEDOINE mayonnaise : Petit pois, haricot vert, flageolet, carotte, navet, mayonnaise, moutarde

OEUF A LA PORTUGAISE : Oeuf, tomate concassée, oignon, crème fraîche.




Haricots plats /fusilli semi complète : Haricots plats, Oignon, Ail, Beurre, Persil, Fusilli semi complète

Salade FARANDOLE : Chou blanc Emincé, Radis, Olives, Mais Echalote, Vinaigrette



MENUS STANDARDS					MENUS VÉGÉTARIENS				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE CHIFFONNADE EMMENTAL	POMME DE TERRE EN SALADE ET OEUF (1)  (1) POMME DE TERRE VINAIGRETTE	PÂTÉ DE CAMPAGNE (4)	SALADE SOLEIL LEVANT	PÉPINETTE ITALIENNE	SALADE CHIFFONNADE EMMENTAL	POMME DE TERRE EN SALADE ET OEUF (1)	SALADE NAPOLITAINE (1)	SALADE SOLEIL LEVANT	PÉPINETTE ITALIENNE
FILET DE COLIN SAUCE CURRY (2)	NUGGETS VÉGÉTAL	OMELETTE NATURE (1)	BŒUF STROGONOF	GRATIN DE BUTTERNUT AU CANARD	RIZ LENTILLE BIO AMANDES CAROTTE (3)	NUGGETS VÉGÉTAL	OMELETTE NATURE (1)	BOULETTES VÉGÉTALES SAUCE TOMATE	GRATIN BUTTERNUT CHAMPIGNON CACAHUËTE (3)
(2) ESCALOPE DE VEAU HACHÉE SAUCE BRUNE		(1) ESCALOPE HACHÉE DE VEAU SAUCE BRUNE							
RIZ BASMATI	PURÉE AUX DEUX LÉGUMES	RATATOUILLE	POMME DAUPHINE (1)  (1) POMME GALETTE			PURÉE AUX DEUX LÉGUMES	RATATOUILLE	POMME DAUPHINE (1)	
		SAINT NECTAIRE 		FRAIDOU 			SAINT NECTAIRE 		FRAIDOU 
CRÈME DESSERT VANILLE	POMME 	BANANE 	MOUSSE CHOCOLAT	FROMAGE BLANC SUCRÉ	CRÈME DESSERT VANILLE	POMME 	BANANE 	LIÉGEOIS CHOCOLAT	FROMAGE BLANC SUCRÉ

**ALLERGENES :** (1) Contient de l'oeuf / (2) Contient du poisson ou crustacés ou mollusques  
(3) Contient de l'arachide ou fruit à coque – **AUTRE :** (4) Contient du porc  
Toutes les viandes sont certifiées U.E. / Les fruits et légumes de saison sont en italiques

**LOGOS :** Sud-Ouest   
Agriculture biologique   
AOP 

IGP 

*Bon appétit !*

**POUR EN SAVOIR PLUS :**

Filet de colin SAUCE CURRY : Cabillaud, lait de coco, échalote, crème fraîche, curry, jus de citron.

Pomme de terre en SALADE Oeuf : Pomme de terre, olive verte, Vinaigrette Maïs, échalote, poivrons, oeuf

Purée aux deux légumes : Purée, Purée de potiron, Purée de carotte, Lait Beurre, Crème fraîche,

Riz lentille, Amande Carotte : Riz long basmati, lentille verte, Carotte, Amande effilée, Oignon, Bouillon de légumes, Ail, Paprika

Gratin Canard Butternut: Purée de butternut, Effiloché de canard,, ail, persil, Emmental rapé

Salade SOLEIL LEVANT : Chou blanc, Carotte, Ananas, Cubes de mangue, Graines de sésame, Sauce soja, Vinaigrette, Vinaigrette

BOEUF STROGONOF : Emincé de boeuf, Tomate concentrée, Fond brun, oignon, Crème fraîche, Paprika

Salade pépinette à l'Italienne : pépinette, carotte cube, échalote, maïs Bio

Ratatouille : Tomate, Courgette, Huile d'olive, Ail

Boulette Végétale sauce tomate : Boulette de soja, Tomate concassée, Sauce tomate, Sucre, herbes de provence

Gratin Butternut Champignon, cacahuete : Purée de butternut, champignon, oignon, ail, cacahuètes, carotte



MENUS STANDARDS					MENUS VÉGÉTARIENS				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE CHIFFONNADE AU JAMBON (4)	CAROTTE CÉLERI VINAIGRETTE	PIZZA AU FROMAGE	BETTERAVE ROUGE VINAIGRETTE	TABOULÉ	SALADE CHIFFONNADE AU FROMAGE	CAROTTE CÉLERI VINAIGRETTE	PIZZA AU FROMAGE	BETTERAVE ROUGE VINAIGRETTE	TABOULÉ
ÉMINCE DINDE SAUCE COCO	POISSON PANÉ (2)  (2) ESCALOPE DE DINDE	CHILI SIN CARNE	RÔTI DE VEAU SAUCE CHAMPIGNON	POULET RÔTI	GALETTE DE POIS CHICHE CUMIN	TARTE AU FROMAGE (1)	CHILI SIN CARNE	LASAGNE ÉPINARD CHÈVRE (1)	BOULETTE LENTILLE/ SARAZIN
BEIGNET SALSIFI	PETIT POIS OIGNON	RIZ CRÉOLE	JULIENNE ROMANESCO /FUSILLI SEMI COMPLÈTE	CHOU FLEUR SAUCE CRÈME	BEIGNET SALSIFI	PETIT POIS OIGNON	RIZ CRÉOLE		CHOU FLEUR SAUCE CRÈME
	CANTAL	ÉDAM				CANTAL	ÉDAM		
YAOURT FERMIER ABRICOT	KIWI	CLÉMENTINE	FROMAGE BLANC FRUITÉ	GÂTEAU BASQUE (1)  (1) DONUT	YAOURT FERMIER ABRICOT	KIWI	CLÉMENTINE	FROMAGE BLANC FRUITÉ	GÂTEAU BASQUE (1)

**ALLERGENES :** (1) Contient de l'oeuf / (2) Contient du poisson ou crustacés ou mollusques  
(3) Contient de l'arachide ou fruit à coque – **AUTRE :** (4) Contient du porc  
Toutes les viandes sont certifiées U.E. / Les fruits et légumes de saison sont en italiques

**LOGOS :** Sud-Ouest   
Agriculture biologique   
AOP

IGP

*Bon appétit !*

**POUR EN SAVOIR PLUS :**

Emincé de dinde sauce coco: Emincé de dinde, lait coco, poivron, tomate concassée, oignon, bouillon de légumes

Rotide veau sauce champignon : Roti de veau, sauce champignon, oignon, crème fraîche

Julienne ROMANESCO/ Fusilli semi complète : Bâtonnets de carotte, céleri, courgette, chou romanesco. / Fusilli semi complète

**POUR EN SAVOIR PLUS :**

Chili sin carne : Egrene de pois végétal Bio, Haricot rouge, tomate concassée, Mais, poivron lanier,, carotte, bouillon de légume

Chou fleur Bio Sauce crème: Chou fleur Bio fleurette lait, crème fraîche, farine muscade moulu

Lasagnes Epinards chevre : Plaques lasagnes, Epinards branche, fromage de chèvre, Lait, Emmental, Beurre, Muscade,