

MENU JANVIER 2025

SEMAINE DU 6 AU 10 JANVIER

LUNDI VÉGÉTARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI ÉCOLIERS	VENDREDI VÉGÉTARIEN
Salade de haricots verts	Chou blanc vinaigrette	Salade de pomme de terre et cornichons	Soupe de potimarron et emmental râpé	Potage de pois cassés et croûtons LOCAL
Tajine de légumes	Lasagne de	Filet de poisson à l'oseille	Tourte à la viande	Gratin de chou fleur
Semoule	Boeuf	Epinards crémés	Mesclun de salade	Et oeuf béchamel
Edam		Emmental		
Fruit	Semoule au lait	Fruit	Pan cakes / sirop d'érable	Brioche

SEMAINE DU 13 AU 17 JANVIER

LUNDI	MARDI VÉGÉTARIEN	MERCREDI	JEUDI VÉGÉTARIEN	VENDREDI
Duo de chou blanc et rouge	Salade composée de blé	Mesclun de salade et fêta	Potage de lentilles LOCAL	Carottes râpées citronnées et gomasio LOCAL
Brandade de	Lasagnes d'épinards	Emincé de volaille au curry LOCAL	Tarte aux légumes d'hiver	Blanquette de veau à la catalane LOCAL
Poisson	Et Manslois	Pâtes	Mesclun de salade	Riz
	Comté			Camembert
Yaourt fermier citron LOCAL	Fruit	Fromage blanc LOCAL	Crème chocolat	Fruit

SEMAINE DU 20 AU 24 JANVIER

LUNDI VÉGÉTARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI VÉGÉTARIEN	VENDREDI
Taboulé	Potage à la courge	Salade de haricots blancs LOCAL	Salade mâche et endive	Coleslaw (carottes, chou blanc)
Gratin d'œuf et	Carbonnade de boeuf LOCAL	Rôti de porc à la moutarde	Coucou de légumes	Filet de poisson
Chou fleur béchamel	Pommes Vapeur	Panais et carottes rôtis	et pois chiches LOCAL	À la Portugaise
Cantal	Brie	Carré frais	Emmental	
Fruit	Fruit	Fruit	Gâteau à l'orange	Yaourt fermier vanille LOCAL

SEMAINE 27 AU 31 JANVIER

LUNDI	MARDI VÉGÉTARIEN	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI VÉGÉTARIEN
Potage de légumes	Salade de lentilles LOCAL	Carottes râpées et avocat	Céleri et emmental	Salade de chou chinois
Filet de dinde à la crème LOCAL	Chou fleur rôti	Sauté de veau LOCAL	Paëlla de la mer	Oeufs sauce camembert
Boullgour épicé	Purée à l'huile d'olive	Coeur de blé		Gratin Dauphinois
Fromage Blanc	Mimolette			Edam
Fruit	Fruit	Yaourt fermier LOCAL	Panna cotta vanille	Purée Pomme-poire



L'ÉQUIPE DU RESTAURANT COMMUNAL VOUS ADRESSE LEURS MEILLEURS VOEUX DE RÉGALADE POUR 2025 !

LE REPAS DE FIN D'ANNÉE A CONQUIS LES PALETS DES ENFANTS AVEC UNE EXCELLENTE PAREMENTIER DE CANARD ET UN TIRAMISU, TOUT CELA FAIT MAISON POUR TERMINER EN BEAUTÉ



POUR COMMENCER L'ANNÉE, PETIT RETOUR EN IMAGE DU REPAS DES GASTRONOMADES LE 3 DÉCEMBRE 2025 AVEC LA MISE EN VALEUR DANS LE RESTAURANT SCOLAIRE DE L'EXPOSITION PUPILLES GUSTATIVES DURANT TOUT LE MOIS DE DÉCEMBRE AU PLAISIR DES ENFANTS... ET DES AGENTS



RETROUVEZ LES INFORMATIONS « RESTAURATION » MENUS ET ALLERGÈNES, COMMISSION RESTAURATION, ACTUALITÉS DU RESTAURANT SCOLAIRE ETC. EN FLASHANT CE QR CODE



PRODUITS BIO



PRODUITS LOCAUX SELON LE RÉFÉRENTIEL ÉCOCERT



AIDE UNION EUROPÉENNE À LA DISTRIBUTION DE PRODUITS LAITIERS



AIDE UNION EUROPÉENNE À LA DISTRIBUTION DE FRUITS ET LÉGUMES

VOTRE RESTAURANT A OBTENU LES LABELS SUIVANTS :



À partir du 1^{er} mars 2022, les établissements proposant des repas à prendre sur place ou à emporter devront indiquer aux consommateurs l'origine des viandes de volailles, porcs et moutons qu'ils mettent à leurs menus, comme ils le faisaient déjà pour la viande de bœuf. La Ville de La Couronne vous renseigne sur l'origine de ses viandes depuis plusieurs années à travers les pictogrammes insérés dans les menus et vous informe qu'à partir de mars 2022, toutes les viandes préparées au Restaurant communal sont d'origine française.