

## SEMAINE DU 3 AU 9 FÉVRIER

| LUNDI                           | MARDI VÉGÉTARIEN   | MERCREDI                     | JEUDI VÉGÉTARIEN                    | VENDREDI                  |
|---------------------------------|--|------------------------------|-------------------------------------|---------------------------|
| Betterave à l'huile de noisette | Potage de légumes  | Carottes râpées au curry     | Céleri rémoulade                    | Pâté de foie              |
| Sauté de veau Marengo LOCAL     | Tarte aux poireaux LOCAL                                 | Poulet rôti aux herbes LOCAL | Riz cantonnais au tofu grillé LOCAL | Poisson Meunière          |
| Haricots verts persillés        | Mesclun de salade  | Brocolis gratinés            |                                     | Carottes et oignons LOCAL |
| Chocolat chaud                  | Gouda LOCAL  | Camembert                    |                                     | Brie LOCAL                |
| Crêpe au sucre                  | Pommes (1er service)<br>Clémentines (2ème service) LOCAL | Kiwi                         | Crème chocolat maison LOCAL         | Orange LOCAL              |

## SEMAINE DU 10 AU 16 FÉVRIER

| LUNDI VÉGÉTARIEN                       | MARDI                              | MERCREDI                    | JEUDI                         | VENDREDI ÉCOLIERS                        |
|--|------------------------------------|-----------------------------|-------------------------------|--|
| Salade de pomme de terre et cornichons | Carottes à l'orange                | Potage aux lentilles LOCAL  | Mesclun de salade et croûtons | Nems aux légumes                         |
| Quiche aux légumes LOCAL               | Filet de poisson sauce champignons | Pâtes à la bolognaise LOCAL | Pot au feu LOCAL              | Nouilles sautées sauce aigre-douce LOCAL |
|  | Pommes noisette                    |                             | Et ses légumes d'hiver        | avec émincé de poulet LOCAL              |
| Cantal LOCAL                           | Yaourt fermier LOCAL               | Edam                        |                               |  |
| Banane LOCAL                           | Poires LOCAL                       | Pomme                       | Crème Vanille                 | Ananas rôtis caramélisés LOCAL           |

## SEMAINE DU 17 AU 23 FÉVRIER

| LUNDI VÉGÉTARIEN                | MARDI                    | MERCREDI                | JEUDI VÉGÉTARIEN          | VENDREDI                             |
|---------------------------------|--------------------------|-------------------------|---------------------------|--------------------------------------|
| Toast au fromage frais et radis | Taboulé de boulgour      | Carottes râpées         | Potage de chou-fleur      | Mesclun de salade et maïs            |
| Lasagne de légumes LOCAL        | Boeuf aux oignons LOCAL  | Gratin de poisson LOCAL | Pommes de terre et        | Encornets à la tomate                |
| Aux pois cassés LOCAL           | Haricots verts persillés | Riz                     | Omelette au fromage LOCAL | Gratin de poireaux et pomme de terre |
| Camembert LOCAL                 | Yaourt fermier LOCAL     | Mimolette               | Chèvre LOCAL              |                                      |
| Purée de pomme                  | Oranges LOCAL            | Poires                  | Kiwi LOCAL                | Semoule au lait LOCAL                |

## SEMAINE DU 24 FÉVRIER AU 2 MARS - VACANCES

| LUNDI                             | MARDI VÉGÉTARIEN         | MERCREDI                    | JEUDI                       | VENDREDI VÉGÉTARIEN       |
|-----------------------------------|--------------------------|-----------------------------|-----------------------------|---------------------------|
| Betteraves à l'huile de noix      | Mesclun de salade        | Potage de pomme de terre    | Saucisson à l'ail           | Salade de blé et carottes |
| Rôti de veau sauce moutarde LOCAL | Gratin de macaronis      | Filet de dinde sauce tomate | Encornets sauce Armoricaïne | Lasagne de légumes LOCAL  |
| Carottes et champignons LOCAL     | Et oeuf dur              | Brocolis persillés          | Semoule                     |                           |
| Verre de lait                     | Cantal (Pasteurisé)      |                             | Emmental                    | Brie                      |
| Gâteau au yaourt LOCAL            | Purée pomme poires LOCAL | Fruit                       | Fruit                       | Crème chocolat LOCAL      |

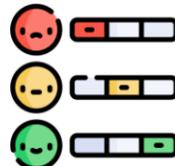


C'est parti pour une nouvelle année !

MENUS DES ÉCOLIERS

ENQUÊTE DE SATISFACTION

QUESTIONNAIRE "TABLE DES GOÛTEURS"



QUESTIONNAIRE DE RETOURS POUR LA COMMISSION RESTAURATION

MAI - MOIS DU JARDINAGE AVEC LES MATERNELLES

ANIMATIONS EN SALLE ET VISITE DE PRODUCTEURS - FOURNISSEURS



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

PRODUITS BIO  
PLATS BOÎTE À IDÉES



AIDE UNION EUROPÉENNE  
À LA DISTRIBUTION DE  
PRODUITS LAITIERS

AIDE UNION EUROPÉENNE  
À LA DISTRIBUTION DE  
FRUITS ET LÉGUMES

Conformément à la loi du 1er mars 2022 rendant la publication d'origine des viandes obligatoire, nous vous informons que toutes les viandes préparées au Restaurant communal sont d'origine française.

CONTACTER LE SERVICE RESTAURATION

09 66 43 48 64

[cuisine.centrale@lacouronne.fr](mailto:cuisine.centrale@lacouronne.fr)

VOTRE RESTAURANT EST LABELISÉ

