



























menu février 2024

RESTAURANT SCOLAIRE - SAINT JULIEN-DES-LANDES

	Du 29 janvier au 02 février	Du 05 au 09 février	Du 12 au 16 février	Du 19 au 23 février	Du 26 février au 01 mars
Lundi	 Salade chèvre chaud Paupiette de volaille  Haricots verts Fruit de saison	 Salade d'avocat Poulet au lait de coco Gratin de pdt  Yaourt fermier aux fruits	Choux chinois au comté Poisson du jour Riz au curry Flan pâtissier	 Salade d'endives mozza Boulettes de boeuf Spaghetti Petit suisse sucré Quartiers de fruit	 Betteraves aux pommes  Pâtes bolognaises Crème dessert vanille
Mardi	 Betteraves Croziflette Compote de pommes	 Salade de blé oeuf dur Merguez végétale Lentilles Carré frais Fruit de saison	 Friand fromage Blanquette de veau Carottes vichy Fruit de saison	 Oeuf mayonnaise Aiguillettes de poulet Petits pois carottes Brie Fruit de saison	 Salade de riz au surimi Emincé de poulet mariné Haricots verts Yaourt à boire Banane
Mercredi*	 Oeuf mayonnaise Poisson du jour Julienne de légumes Brie Fruit de saison	Salade de pamplemousse Carbonade de boeuf Choux fleur persillé Vache qui rit Pain perdu	 Radis beurre Jambon braisé Mogettes de Vendée Crème brûlée	 Potage poireaux pdt Salade verte Omelette aux herbes Crème anglaise Quartier de fruits	 Céleri rémoulade  Jambon fumé Lentilles Yaourt aux fruits mixés
Jeudi	 Velouté de potiron Saucisse de Toulouse Carottes à la crème Petit suisse	Carottes râpées emmental Poisson du jour Semoule Ananas frais	 Salade de boulghour Gratin de choux fleur pdt Mimolette Salade de fruits	Salade de coleslow Poisson du jour Julienne de légumes Beignet au chocolat	 Macédoine de légumes Oeufs durs Epinards à la crème Fromage Clémentine
Vendredi	 Salade de riz Oeuf florentine Crumble aux poires et chocolat	 Samoussa aux légumes  Porc au caramel Nouilles Litchis au sirop	 Potage de potimarron Emincé de poulet au citron Galette de pdt Fromage blanc sucré Galette bretonne	 Salade de choux blanc Rôti de veau confit Pommes noisettes Chèvre Fruit de saison	 Carottes râpées Poisson du jour sauce hollandaise Pdt vapeur Fromage Eclair chocolat


Viande origine France


Local


Agriculture biologique


Végétarien


Contient du porc

*NB : les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons ou besoins de service. Dans le cadre de la loi Egalim, un menu végétarien est obligatoire une fois par semaine. Les repas sont équilibrés privilégiant les fournisseurs en circuit court tel qu'acté par le plan commun à la communauté de communes pour 2021-2022.