



# Menus Restaurants Scolaires

- ⇒ Des repas préparés tous les jours sur place par l'équipe de cuisine,
- ⇒ Des menus validés par notre diététicienne selon un plan alimentaire,
- ⇒ Pain fabriqué par les artisans boulangers de Romorantin.

Bonne  
année!



Repas Végétarien

J A N V I E R  2 0 2 2	Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5 Centre de loisirs	Jeudi 6	Vendredi 7
	Salade verte Raviolis <b>VF</b> Fromage <b>Bio</b> Fruit au sirop	Feuilleté hot-dog Escalope de veau haché <b>UE</b> à la normande Epinards <b>Bio</b> Petit suisse aux fruits Fruit de saison	Carottes râpées <b>Bio</b> Omelette Ratatouille Fromage blanc Galette des rois	Lentilles <b>Bio</b> à la vinaigrette Chipolatas <b>UE</b> Petits pois Yaourt de la ferme à la noix de coco Fruit de saison	Velouté de panais Dos de colin Riz <b>Bio</b> Fromage Galette des rois
	Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12 Centre de loisirs	Jeudi 13	Vendredi 14
	Maïs / thon Jambon braisé <b>UE</b> à la sauce au poivre Chou-fleur <b>Bio</b> Fromage Fruit de saison	Salade verte <b>Bio</b> Gratin de pommes de terre au reblochon Ile flottante	Filet de maquereau Cuisse de poulet Haricots verts Petits suisses nature Fruit de saison	Rillettes d'oie / cornichons Steak haché <b>VF Bio</b> Carottes vichy Gourde lactée Fruit de saison	Céleri rémoulade Poisson frais Semoule <b>Bio</b> Fromage Banane
	Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19 Centre de loisirs	Jeudi 20	Vendredi 21
	Potage de potiron Rôti de veau <b>VF</b> aux olives Blé <b>Bio</b> aux légumes Fromage Coupelle de fruits	Tarte aux trois fromages Quenelle de poisson sauce crustacé Trio de légumes <b>Bio</b> Yaourt nature Pruneaux	Endive / dés de mimolette Cordon bleu de dinde <b>VF</b> Pommes de terre au four Tarte aux pommes <b>Bio</b>	Rillettes de saumon Poulet rôti <b>VF</b> Duo de haricots Yaourt de la ferme au chocolat Biscuit pur beurre	Betteraves cuites Oeuf dur Pâtes <b>Bio</b> à la tomate Fromage Fruit de saison
	Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26 Centre de loisirs	Jeudi 27	Vendredi 28
	Chou chinois / dés de volaille Beignet de salsifis Lamelle de dinde <b>VF</b> Faiselle Compote <b>Bio</b>	Velouté de patate douce Bœuf <b>VF</b> aux carottes Fromage <b>Bio</b> Tarte à la mirabelle	Taboulé <b>Bio</b> Saucisse de poulet <b>VF</b> Poêlée de légumes anciens Fromage Fruit de saison	Salade coleslaw Pané de blé emmental épinards Boulgour <b>Bio</b> Yaourt nature onctueux Fruit au sirop	Macédoine à la mayonnaise Poisson frais Purée de pommes de terre Yaourt à boire <b>Bio</b> Fruit de saison

Les repas peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements - VF ou UE Viande d'origine Française ou d'Union Européenne.