

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE ECOLE GEORGE SAND

REPAS 100% BIO

	SEMAINE du 3 au 9 janvier 2022	Fait Maison	Fruits et légumes frais	Végétarien*
	Potage de légumes			
HINDI	Omelette aux pommes de terre			
LUNDI	Fromage			
	Kiwi			
	Salade verte			
MARDI	Poulet rôti, haricots verts			
WANDI	Flan à la vanille			
	Biscuit			
	Radis au beurre			
JEUDI	Travers de porc au miel, blé			
JEODI	Fromage			
	Compote			
VENDREDI	Pâté de campagne			
	Pavé de saumon, ratatouille			
	Fromage			
	Gâteau au yaourt			

Légende :

Crudités	
Cuidités	
Viande, Poisson, Œufs	
Féculents	
Produits laitiers	

<u>Allergènes susceptibles d'être présents</u>: Gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusques.

Les Menus sont <u>susceptibles d'être modifiés</u> en fonction des arrivages et des contraintes du marché.

^{*} Conformément à la loi « Egalim » du 30 novembre 2018, tous les restaurants scolaires sont tenus de proposer au moins un menu végétarien par semaine depuis le 1^{er} novembre 2019.



ECOLE GEORGE SAND

REPAS 100% BIO

	SEMAINE du 10 au 16 janvier 2022	Fait Maison	Fruits et légumes frais	Végétarien*
	Salade de betteraves			
LUNDI	Escalope de porc, purée			
LONDI	Fromage			
	Poire au chocolat			
	Salade composée			
MARDI	Steak sauce au bleu, coquillettes			
WANDI	Fromage			
	Compote			
	Quiche au chèvre			
JEUDI	Quinoa et brocolis, sauce Curry			
JEODI	Yaourt			
	Fruit			
	Lentilles en salade			
VENDREDI	Saucisse de saumon			
	Choux fleurs			
	Fromage blanc aux fruits			

Légende :

Crudités	
Cuidités	
Viande, Poisson, Œufs	
Féculents	
Produits laitiers	

<u>Allergènes susceptibles d'être présents</u>: Gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusques.

Les Menus sont <u>susceptibles d'être modifiés</u> en fonction des arrivages et des contraintes du marché.

^{*} Conformément à la loi « Egalim » du 30 novembre 2018, tous les restaurants scolaires sont tenus de proposer au moins un menu végétarien par semaine depuis le 1^{er} novembre 2019.



ECOLE GEORGE SAND

REPAS 100% BIO

	SEMAINE du 17 au 23 janvier 2022	Fait Maison	Fruits et légumes frais	Végétarien*
	Sardines			
LUNDI	Saucisse lentilles			
LUNDI	Fromage			
	Fruit			
	Croque-Monsieur			
MARDI	Bœuf Bourguignon et carottes			
IVIANDI	Petit suisse			
	Gâteau sec			
	Choux-Fleurs Vinaigrette			
JEUDI	Quenelle sauce aurore, pâtes			
JEODI	Yaourt			
	Fruit			
	Saucisson			
VENDREDI	Filet de truite, potimarron aux épices et lait de coco			
VLINDREDI	Fromage			
	Brownie			

Légende:

Crudités	
Cuidités	
Viande, Poisson, Œufs	
Féculents	
Produits laitiers	

<u>Allergènes susceptibles d'être présents</u>: Gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusques.

Les Menus sont <u>susceptibles d'être modifiés</u> en fonction des arrivages et des contraintes du marché.

^{*} Conformément à la loi « Egalim » du 30 novembre 2018, tous les restaurants scolaires sont tenus de proposer au moins un menu végétarien par semaine depuis le 1^{er} novembre 2019.



ECOLE GEORGE SAND

REPAS 100% BIO

	SEMAINE du 24 au 30 janvier 2022	Fait Maison	Fruits et légumes frais	Végétarien*
	Crudités			
LUNDI	Paupiette de veau, Petits pois et carottes			
LONDI	Fromage			
	Compote			
	Pâté de campagne			
MARDI	Rougaille de saucisses, riz			
IVIANDI	Yaourt			
	Fruit			
	Tarte à la courgette			
JEUDI	Purée de pois chiche			
JEODI	Fromage			
	Gâteau marbré			
	Terrine orientale			
VENIDDEDI	Lasagne de saumon aux épinards			
VENDREDI	Flan à la vanille			

Légende :

Crudités	
Cuidités	
Viande, Poisson, Œufs	
Féculents	
Produits laitiers	

<u>Allergènes susceptibles d'être présents</u>: Gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusques.

Les Menus sont <u>susceptibles d'être modifiés</u> en fonction des arrivages et des contraintes du marché.

^{*} Conformément à la loi « Egalim » du 30 novembre 2018, tous les restaurants scolaires sont tenus de proposer au moins un menu végétarien par semaine depuis le 1^{er} novembre 2019.



ECOLE GEORGE SAND

REPAS 100% BIO

	SEMAINE du 31 janvier au 6 février 2022	Fait Maison	Fruits et légumes frais	Végétarien*
	Pizza			
LUNDI	Poulet rôti, haricots verts			
LONDI	Fromage			
	Kiwi			
	Endives en salade			
MARDI	Bœuf braisé, carottes			
IVIANDI	Fromage			
	Tarte aux pommes			
	Potage poireaux pommes de terre			
JEUDI	Spaghetti façon « bolo » sans viande			
JEODI	Yaourt			
	Pain d'épices			
	Salade verte			
VENDREDI	Poisson blanc selon le marché, gratin de butternut			
	Fromage blanc			
	Biscuit			

^{*} Conformément à la loi « Egalim » du 30 novembre 2018, tous les restaurants scolaires sont tenus de proposer au moins un menu végétarien par semaine depuis le 1^{er} novembre 2019.

Légende :

Crudités	
Cuidités	
Viande, Poisson, Œufs	
Féculents	
Produits laitiers	

<u>Allergènes susceptibles d'être présents</u>: Gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusques.

Les Menus sont <u>susceptibles d'être modifiés</u> en fonction des arrivages et des contraintes du marché.



ECOLE GEORGE SAND

REPAS 100% BIO

	SEMAINE du 7 au 13 février 2022	Fait Maison	Fruits et légumes frais	Végétarien*
	Terrine de campagne			
LLINDI	Steak haché sauce du chef, pommes sautées			
LUNDI	Yaourt			
	Fruit			
	Macédoine de légumes			
MARDI	Curry de lentilles corail			
IVIANDI	Fromage			
	Mousse au chocolat			
	Salade verte			
JEUDI	Côte de porc, petits pois			
JEODI	Yaourt			
	Biscuit			
	Carottes râpées			
VENDREDI	Tagliatelles au saumon			
	Fromage			
	Fruit			

Légende :

Crudités	
Cuidités	
Viande, Poisson, Œufs	
Féculents	
Produits laitiers	

<u>Allergènes susceptibles d'être présents</u>: Gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusques.

Les Menus sont <u>susceptibles d'être modifiés</u> en fonction des arrivages et des contraintes du marché.

^{*} Conformément à la loi « Egalim » du 30 novembre 2018, tous les restaurants scolaires sont tenus de proposer au moins un menu végétarien par semaine depuis le 1^{er} novembre 2019.



ECOLE GEORGE SAND

REPAS 100% BIO

	SEMAINE du 28 février au 6 mars 2022	Fait Maison	Fruits et légumes frais	Végétarien*
LUNDI	Endives aux noix			
	Pâtes à la carbonnara			
	Fromage			
	Tarte aux pommes			
MARDI	Betteraves rouges en salade			
	Œufs à la florentine			
	Yaourt			
	Gâteau marbré			
JEUDI	Saucisson			
	Escalope de volaille, petits pois			
	Fromage			
	Poire au chocolat			
VENDREDI	Taboulé			
	Poisson blanc, carottes à la crème			
	Fromage blanc			
	Fruit			

^{*} Conformément à la loi « Egalim » du 30 novembre 2018, tous les restaurants scolaires sont tenus de proposer au moins un menu végétarien par semaine depuis le 1^{er} novembre 2019.

Légende:

Crudités	
Cuidités	
Viande, Poisson, Œufs	
Féculents	
Produits laitiers	

<u>Allergènes susceptibles d'être présents</u>: Gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusques.

Les Menus sont <u>susceptibles d'être modifiés</u> en fonction des arrivages et des contraintes du marché.