



# MENUS\* DES RESTAURANTS SCOLAIRES ET CENTRES DE LOISIRS



Février 2021

Lundi 1er	Mardi 2	Mercredi 3 Centre de loisirs	Jeudi 4	Vendredi 5
Potage de courge et côutons	Salade de <b>Chou blanc et betteraves râpés</b> , dés de pomme	Taboulé à la menthe	Salade de <b>pommes de terre</b> à l'huile d'olive	<b>Céleri et carotte</b> rémoulade
<b>Filet de poisson MSC</b> au curry	<b>Lentilles corail</b> à la tomate	Quenelles sauce aurore	<b>Tajine d'agneau / Steak du fromager</b>	Boulettes de bœuf Sauce tomate / <b>Boulettes pois chiche</b>
Riz madras	Beignets de chou fleur	Poêlée 4 saisons	Chou Romanesco	Purée de 3 légumes
<b>Délice de chartreuse</b>	Yaourt nature au lait entier	Carré de l'Est	Fromage blanc Et crème de marron	<b>Tomme Bournette</b>
<b>Poire</b>	Crêpe Au nutella	Segments orange pamplemousse	Banane	Liégeois de fruits

Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24 Centre de loisirs	Jeudi 25	Vendredi 26
Carottes et céleri vinaigrette	Salade de <b>riz</b>	Salade de pois chiche	Taboulé	Rillettes de thon
Haricots rouges à la Mexicaine	<b>Filet de poisson MSC</b> sauce au beurre blanc	<b>Sauté de bœuf / Croustillant saumon</b>	Sauté de <b>poulet labellisé</b> basquaise / <b>Omelette Basquaise</b>	Samoussas Aux légumes
Polenta crémeuse	Epinards en béchamel	Gratin de courge	Chou fleur	Purée de pommes de terre
<b>Yaourt du Trièves fraise</b>	<b>Verchicors</b>	Camembert	Fromage blanc	Brie
<b>Purée de poire</b>	Ile flottante	<b>Orange</b>	Donut's	Fruit de saison

## LEGENDE :



Viande de  
France



Produits issus de  
l'agriculture biologique



Produits locaux  
Ou circuits courts



Autres produits  
Labellisés : Label  
Rouge, MSC, AOC, ...

\* Sous réserve de modifications