



VERSION VALIDÉE - DISPONIBLE

# RESTAURANT SCOLAIRE

## Commune de Locquetas



Nos menus intègrent 50% de produits de qualité supérieure (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Cœur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont 20% de bio minimum.



### Menus du 2 au 6 janvier 2023

**lundi 2**  
*Bonne Année 2023 !*

**mardi 3**

- Boulettes de bœuf au coulis de tomate
- Semoule
- Vache picon
- Fruit de saison

**mercredi 4**

- Soupe de tomates, vermicelle
- Filet de poisson sauce échalote
- Riz pilaf
- Crème dessert vanille

**jeudi 5**

- Parmentier de lentilles vertes
- Salade
- Edam
- Fruit de saison

**vendredi 6**

- Velouté de pois cassés au fromage frais
- Blanquette de volaille
- Carottes Vichy
- Galette des rois

### Menus du 9 au 13 janvier 2023

**lundi 9**

- Salade de chou chinois\*
- Bœuf Bourguignon
- Brocolis et blé doré
- Flan au chocolat

**mardi 10**

- Lasagnes au thon
- Salade verte
- Tome Catalane
- Fruit de saison

**mercredi 11**

- Haut de cuisse de poulet rôti
- Purée crécy
- Fromage
- Galette des rois

**jeudi 12**

- Salade multicolore\*
- Rôti de porc, jus au thym
- Haricots verts à la forestière
- Yaourt fermier aromatisé

**vendredi 13**

- Salade aux dés de mimolette, croûtons et noix
- Omelette
- Pommes de terre rissolées
- Fruit de saison

\* Chou chinois, lardons, vinaigrette.

\* Tortis multicolores, emmental, maïs, olives noires émincées, vinaigrette.

### Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré

- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



**Cuisine maison** : les viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille sont 100% françaises. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

**Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



VERSION VALIDÉE - DISPONIBLE

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Locquetas



### Menus du 16 au 20 janvier 2023

lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
<ul style="list-style-type: none"> <li>Bouillon de poule vermicelle</li> <li>Sauté de porc à la dijonnaise</li> <li>Petits pois</li> <li>Barre bretonne, crème anglaise</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dahl de lentilles corail aux patates douces</li> <li>Riz basmati</li> <li>Yaourt fermier sucré</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Betteraves aux pommes</li> <li>Croque monsieur</li> <li>Salade verte</li> <li>Liégeois au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taboulé aux fruits secs</li> <li>Filet de dinde sauce chorizo</li> <li>Gratin de choux fleurs à la mozzarella</li> <li>Compote de pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Brandade du pêcheur</li> <li>Salade, vinaigrette balsamique</li> <li>Carré président</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>

### Menus du 23 au 27 janvier 2023

lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade sombrero*</li> <li>Paupiette de veau sauce champignons</li> <li>Haricots beurre</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Velouté de légumes</li> <li>Torsades au saumon</li> <li>Et fondue de poireaux</li> <li>Panna cotta au coulis de fruits rouges</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Céleri rémoulade</li> <li>Boulettes d'agneau</li> <li>Flageolets cuisinés</li> <li>Yaourt aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de pommes de terre</li> <li>Quiche aux légumes*</li> <li>Salade verte</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Duo de râpés*</li> <li>Bœuf au paprika</li> <li>Boulgour</li> <li>Gâteau d'anniversaire</li> </ul>

\* Pâtes, mimolette, maïs, carottes, poivrons verts, vinaigrette.

\* Carottes, brocolis, potimarron

\* Carottes, radis noir, dés d'emmental, vinaigrette.

### Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeu
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



**Cuisine maison** : les viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille sont 100% françaises. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

**Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



VERSION VALIDÉE - DISPONIBLE

# RESTAURANT SCOLAIRE

## Commune de Locquetas

Nos menus intègrent 50% de produits de qualité supérieure (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Coeur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont 20% de bio minimum.



### Menus du 30 janvier au 3 février 2023

**lundi 30**

- Salade de lentilles blondes
- Croziflette\*
- Salade verte
- Fruit de saison

**mardi 31**

- Potage de légumes
- Cassoulet
- du chef
- Yaourt fermier aromatisé

**mercredi 1**

- Tartine au fromage de chèvre et origan
- Steak haché
- Petits pois au bouillon
- Fruit de saison

**jeudi 2**

- Salade Marco Polo\*
- Émincé de dinde à l'estragon
- Julienne de légumes\*\*
- Crêpe sucrée

**vendredi 3**

- Curry de poisson frais au lait de coco
- Riz créole et brocolis
- Cantal
- Fruit de saison

\* Crozets au sarrasin, oignons, crème fraîche, reblochon.

\* Coquillettes, surimi, poivron rouge, crème  
\*\* Carottes oranges, carottes jaunes, céleri rave, ail.

### Menus du 6 au 10 février 2023

**lundi 6**

- Velouté Dubarry
- Bœuf Stroganoff
- Duo de haricots
- Crème dessert à la vanille

**mardi 7**

- Salade de mâche aux betteraves et gouda
- Penne rigate semi-co
- Sauce Napolitaine
- Pain perdu

**mercredi 8**

- Colombo de porc
- Blé tendre
- Fromage
- Compote pommes bananes

**jeudi 9**

- Carottes râpées à la mimolette
- Fish'n
- Chips\*
- Fruit de saison

**vendredi 10**

- Salade aux dés d'emmental et croûtons
- Choucroute
- Alsacienne
- Fromage blanc aux myrtilles

\* Poisson meunière et frites.



### Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



**Cuisine maison** : les viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille sont 100% françaises. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

**Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.