



VERSION VALIDÉE - DISPONIBLE

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Locquetas



Menus du 3 au 7 janvier 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Bouillon de poule vermicelle Boulettes de bœuf à la forestière Haricots verts persillés Yaourt sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées et dés d'edam au jus de citron Parmentier de lentilles Salade verte Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Endives au maïs et dés de fromage Filet de poisson au court bouillon Riz pilaf Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Sauté de porc à la dijonnaise Gratin de choux fleur Carré président Galette des rois 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de dinde sauce Chorizo Penne rigate Tome de Savoie Compote de pommes

Menus du 10 au 14 janvier 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Betteraves à l'emmental et à l'échalote Fish'n Chips * Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade multicolore* Bœuf Bourguignon Carottes vichy Yaourt sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de carottes râpées* Paupiette de veau Purée de patate douce Fromage blanc 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de potimarron Croziflette* Salade verte Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri rémoulade Rôti de porc, jus au thym Petits pois Semoule au lait

* Poisson meunière et frites

* Tortis multicolores, dés de fromage, maïs, olives noires émincées, vinaigrette.

* carottes râpées, julienne de jambon, vinaigrette.

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

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

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

Voyage Autour



Menus du 17 au 21 janvier 2022

Cap sur la Mexique du monde

lundi

- Salade Marco Polo*
- Émincé de dinde à l'estragon
- Poêlée de légumes**
- Barre bretonne et crème anglaise

* Coquillettes, surimi, poivron rouge, crème.
** Haricots verts, champignons, oignons, ail.

mardi

- Omelette
- Pommes de terre rissolées
- Yaourt sucré
- Fruit de saison

mercredi

- Potage crécy au fromage frais
- Steak haché
- Gratin de pâtes aux brocolis
- Fruit de saison

jeudi

- Salade Sombbrero*
- Sauté de porc Tex Mex
- Riz
- Fromage blanc ananas coco

* Maïs, Haricots rouges, carottes, poivrons rouges, vinaigrette.

vendredi

- Salade aux dés de mimolette, croûtons et noix
- Blanquette de poisson frais curry coco
- Carottes persillées et blé doré
- Yaourt aromatisé

Menus du 24 au 28 janvier 2022

lundi

- Salade de pommes de terre*
- Chipolatas de la kerdossen
- Petits pois au bouillon
- Fruit de saison

* Pommes de terre, dés de fromage, échalote, ciboulette, vinaigrette.

mardi

- Velouté de légumes au chou blanc
- Lasagnes au thon
- Salade verte
- Yaourt sucré

mercredi

- Haut de cuisse de poulet rôti
- Flageolets cuisinés
- Fromage
- Compote de fruits

jeudi

- Feuilleté au fromage
- Bœuf Stroganoff
- Julienne de légumes*
- Fruit de saison

*Carottes oranges, carottes jaunes, céleri rave, ail.

vendredi

- Salade de mâche aux betteraves et fromage
- Dhal de lentilles corail aux patates douces
- Boullgour
- Gâteau d'anniversaire

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



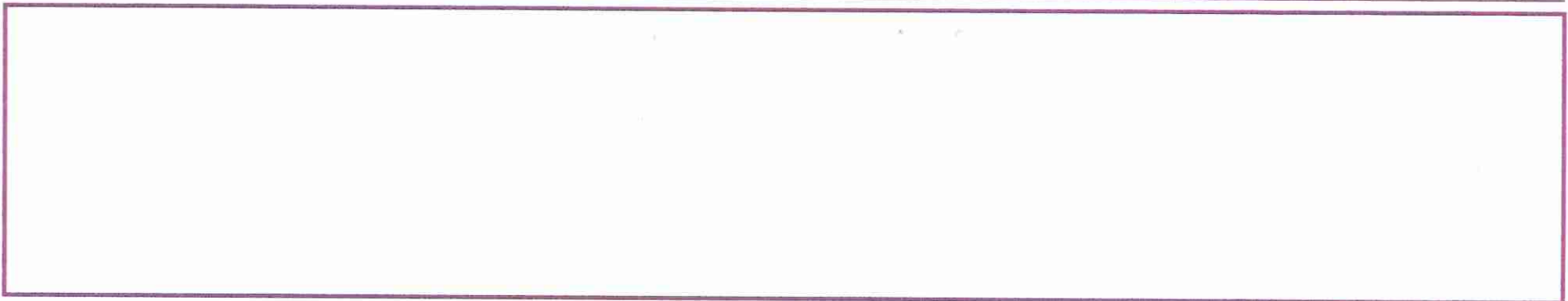
Menus du 31 janvier au 4 février 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Velouté Dubarry à la vache qui rit Boulettes d'agneau sauce massalé Haricots panachés Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Œuf dur mayonnaise Gratin de coquillettes aux légumes* Fromage blanc à la gelée de groseilles 	<ul style="list-style-type: none"> Soupe de tomates vermicelle Galette forestière au fromage Salade verte Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Duo de râpé* Cassoulet du chef Crêpe sucrée 	<ul style="list-style-type: none"> Brandade de poisson frais Salade verte Saint Nectaire Fruit de saison

*Carottes, potimarron, patates douces, oignon.

* Carottes, radis noir, vinaigret

Menus du 7 au 11 février 2022



Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

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



☑ **Cuisine maison** : les **vian**des entières de **porc**, de **boeuf**, 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.