



# RESTAURANTS SCOLAIRES ET CENTRES DE LOISIRS



## Menus du lundi 11 au vendredi 15 janvier 2021

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

Semaine 2	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p>Salade de maïs-tomate et poivrons</p> <p>Boulette d'agneau</p> <p>Semoule et légumes de couscous</p> <p>Mimolette</p> <p>Pomme Bio d'Inguiniel</p>	<div style="border: 1px solid blue; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">Menu sans viande</div> <p>Carottes râpées</p> <p>Torsettes au pistou Bio</p> <p>Lait gélifié à la vanille et biscuit breton</p>	<p>Potage St Germain</p> <p>Bœuf créole</p> <p>Potimarron et pommes de terre</p> <p>Bûche de chèvre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Rosette</p> <p>Poulet de Languidic</p> <p>Ratatouille et céréales gourmandes</p> <p>Fromage frais nature sucré</p> <p>Clémentine</p>	<p>Potage tous légumes</p> <p>Poisson sauce Nantua</p> <p>Haricots beurre fondants</p> <p>Vache Qui Rit Bio</p> <p>Banane</p>
	<b>GOÛTER</b>			Pain et chocolat	

### Filières qualité



Produit issu de l'agriculture Biologique : pomme, torsettes, céréales, Vache qui rit



Origine France, bœuf race à viande Blonde d'Aquitaine Label Rouge : bœuf



Circuit court : pomme Bio, poulet.

### La Clémentine ...

La clémentine se déguste nature mais elle peut aussi se glisser dans une jolie salade de fruits d'hiver. On peut aussi l'apprécier en jus pour un réveil tonique ou dans des sauces qui peuvent accompagner les volailles ou les poissons.

L'écorce râpée peut être incorporée dans des pâtes à crêpes, des pancakes ou pour diffuser une agréable odeur sur la plaque d'une poêle. Préférez dans ce cas des clémentines AB.

