



RESTAURANT SCOLAIRE DE POMMERET

DU 3 JANVIER AU 10 FEVRIER 2023

<p><u>Lundi 02 janvier</u></p>	<p><u>Mardi 3 janvier</u></p> <p>carottes rapées*</p> <p>filet de merlu au beurre nantais riz BIO</p> <p>beignet choconoisette</p>	<p><u>Jeudi 5 janvier</u></p> <p>salade de riz BIO au thon</p> <p>mijoté de veau marengo brocoli BIO</p> <p>Vache qui Rit BIO pomme BIO</p>	<p><u>Vendredi 6 janvier</u> <i>menu des enfants</i></p> <p>rosette et cornichon</p> <p>purée saucisse* camembert BIO</p> <p>clémentine</p>
<p><u>Lundi 9 janvier</u> <i>menu végétarien</i></p> <p>tartine au fromage blé BIO gourmand beurre nantais</p> <p>yaourt fermier vanille*</p>	<p><u>Mardi 10 janvier</u></p> <p>tartelette au thon</p> <p>marmite espagnole</p> <p>banane</p>	<p><u>Jeudi 12 janvier</u> <i>menu des enfants</i></p> <p>concombre</p> <p>fish and chips</p> <p>petits suisse BIO aromatisé aux fruits</p>	<p><u>Vendredi 13 janvier</u></p> <p>taboulé maison</p> <p>boeuf bourguignon* chou fleur BIO</p> <p>galette des rois*</p>
<p><u>Lundi 16 janvier</u> <i>menu végétarien</i></p> <p>velouté de légumes*</p> <p>pizza au fromage</p> <p>fromage blanc fermier*</p>	<p><u>Mardi 17 janvier</u></p> <p>salade de riz BIO au thon</p> <p>roti de porc saumuré* compote de pommes</p> <p>carré breton ananas</p>	<p><u>Jeudi 19 janvier</u> <i>menu des enfants</i></p> <p>tomate avec Vache qui Rit</p> <p>steak haché pâtes BIO</p> <p>raisin BIO</p>	<p><u>Vendredi 20 janvier</u></p> <p>terrines de campagne poisson frais* sauce hollandaise chou fleur BIO</p> <p>petits suisses aux fruits BIO</p>
<p><u>Lundi 23 janvier</u> <i>menu végétarien</i></p> <p>feuilleté</p> <p>riz gourmand BIO sauce béchamel</p> <p>compote BIO et barre pâtisseries</p>	<p><u>Mardi 24 janvier</u></p> <p>velouté Dubarry</p> <p>émincé de dinde LR aux épices de soleil céréales gourmandes BIO</p> <p>pommes BIO</p>	<p><u>Jeudi 26 janvier</u></p> <p>salade de concombre BIO</p> <p>mijoté de veau* chasseur pommes vapeur* émmental liégeois chocolat BIO</p>	<p><u>Vendredi 27 janvier</u></p> <p>salade jambon mimolette poisson frais* au beurre nantais brocoli BIO</p> <p>brownies maison</p>

<p><u>Lundi 30 janvier</u> <u>menu végétarien</u></p> <p>taboulé maison</p> <p>poêlée végétarienne</p> <p>quatre quart à la confiture fraise</p>	<p><u>Mardi 31 janvier</u></p> <p>salade chèvre et lardons</p> <p>émincé de porc niçoise jeunes carottes au beurre</p> <p>corbeille de fruits</p>	<p><u>Jeudi 2 février</u> <u>menu des enfants</u></p> <p>salade composée tomate gruyère</p> <p>pâtes BIO à la bolognaise BIO</p> <p>glace</p>	<p><u>Vendredi 3 février</u></p> <p>carottes rapées fromagère poisson frais* au beurre nantais riz BIO</p> <p>yaourt BIO sucré</p>
<p><u>Lundi 6 février</u> <u>menu végétarien</u></p> <p>crêpe au fromage</p> <p>poêlée de légumes BIO végétarienne</p> <p>plateau de fromages yaourt brassé aux fruit BIO</p>	<p><u>Mardi 7 février</u></p> <p>salade de maïs et jambon</p> <p>hachis parmentier salade verte</p> <p>pommes BIO</p>	<p><u>Jeudi 9 février</u></p> <p>velouté de légumes*</p> <p>saucisse rotie* petits pois et carottes BIO</p> <p>tartelette au chocolat</p>	<p><u>Vendredi 10 février</u></p> <p>rillettes et cornichons</p> <p>filet de poisson frais* à l'oseille poêlée de légumes BIO</p> <p>plateau de yaourt</p>

Nos potages sont élaborés avec des légumes frais provenant de chez un maraîcher local(Hillion)

Toutes nos viandes sont garanties d'origine française

* produit d'approvisionnement local ou direct

tout changement dans nos menus est possible et indépendant de notre volonté

IGP :Indication Géographique Protégée

LR: Label Rouge

