



Restauration scolaire

Menus du 08 au 12 Janvier 2024



VERDUN

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi
Epiphanie

Entrée	Betteraves vinaigrette	***	Salade de lentilles	***	Carottes râpées
Plat principal	Bœuf provençal	Boulette d'agneau sauce brune	Hachis parmentier	Colin sauce thym citron	Paella au poulet
Accompagnement	Blé	Haricots beurre méridionaux	***	Choux fleurs persillés	***
Produit laitier	***	Livarot à couper	***	Edam	***
Dessert	Fruit	Compote de pomme	Tarte aux pommes	Fruit	Brioche des rois

Sans viande

Sans porc

Boulette végétale sauce tomate

Brandade de morue

Paella végétarienne

Les familles d'aliments :



Appellation d'origine protégée

Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

Viandes, poissons et oeufs
 Légumes & fruits
 Produits céréaliers, féculents et légumes secs
 produits laitiers

Nos salades et nos plats composés :

Salade de lentilles : lentilles, oignon, persil

Hachis parmentier : purée de pomme de terre, égréné de boeuf, concentré de tomate

Paella au poulet : riz, petit pois, poivrons, tomate, épices à paella, haut de cuisine

Nos salades et nos plats composés :

Sauce provençale : roux blanc, pulpe de tomate, concentré de tomate, fond brun, herbes de provençe, persil, ail

Sauce brune : roux blanc, fond brun, oignon, carottes, crème, ail, persil

Sauce thym citron : roux blanc, fumet de poisson, crème, jus de citron, thym, oignon

Présence de porc *



Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

VERDUN

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Taboulé	Coleslaw	Velouté de courgettes**	***
Plat principal	Haut de cuisse au jus Emincé de poulet mater	Sauté de porc au jus	Gnocchi à la crème	Poisson meunière
Accompagnement	Ratatouille	Lentilles cuisinées	***	Carottes persillées
Produit laitier	***	***	***	Yaourt aux fruits mixés
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat	Maestro vanille	Galette bretonne

Sans viande

Sans porc

Les familles d'aliments



Appellation d'origine protégée

Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

Nos salades et nos plats composés :

Taboulé : semoule, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette

Salade de riz : riz, maïs, tomate, vinaigrette

Coleslaw : Carottes râpées, chou blanc râpé, sauce coleslaw

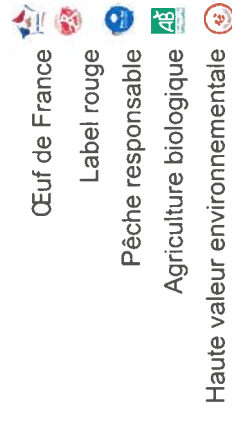
Velouté de courgette : courgette, pomme de terre, carottes, oignons, curry, crème

Nos salades et nos plats composés :

Sauce moutarde : bouillon volaille, roux blanc, crème liquide, moutarde, ail, persil

**** Pâté de campagne sardos/dieupentale/bessens/verdun) (st**

Présence de porc *



VERDUN

Lundi

Mardi

Mercredi

Judi

Vendredi

Entrée	***	Macédoine	Salade de haricots verts	Tarte au fromage	***
Plat principal	Aiguillette de poulet au jus	Tortellini provençal	Jambon blanc*	Poisson pané	Sauté de veau aux olives
Accompagnement	Jardinière de légumes	***	Farfalle + râpé	Choux de Bruxelles à la tomate	Purée de pomme de terre
Produit laitier	Pointe de brie à couper	***	Compote pomme banane	Madeleine	Gouda
Dessert	Flan vanille	Fruit			Fruit

Sans viande

Croc fromage

Calamars à la romaine

Colin sauce niçoise

Sans porc

Les familles d'aliments :



Appellation d'origine protégée

Fabriqué en Aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

Viandes, poissons et oeufs

Légumes & fruits

Produits céréaliers, féculents et légumes secs

Produits laitiers

Nos salades et nos plats composés :

Salade de pomme de terre méditerranéenne : pomme de terre, tomate, olives, herbes de provence

Salade de haricots verts : haricots verts, tomate, vinaigrette, persil

Tortellini provençal : pâtes, ricotta, épinards

Nos salades et nos plats composés :

Sauce olives : roux blanc, bouillon de boeuf, olive verte, pulpe de tomate, concentré de tomate, ail, persil

Sauce niçoise : roux blanc, fumet de poisson, olives, tomate concentrée, pulpe de tomate, herbes de provence

Présence de porc *



Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

VERDUN

Lundi

Mardi

Mercredi

Judi
chandeleur

Vendredi

Entrée	Carottes râpées à l'orange	***	***	Velouté de potiron**
Plat principal	Sauté de poulet au curry	Rôti de porc au jus*	Colin sauce échalotte	Tartiflette
Accompagnement	Blé	Haricots verts méridionaux	Sémoule	***
Produit laitier	***	Petit suisse nature + sucre	Emmental	***
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit	Eclair au chocolat	Fruit

Sans viande

Hoki sauce curry

Pizza au fromage

Paupiette du pêcheur sauce forestière

Tartiflette végétarienne

Sans porc

Les familles d'aliments :



Appellation d'origine protégée

Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

Présence de porc *



Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

**Cœur de laitue + croûtons (Verdun/st sardos/bessens/dieupentale)

Nos salades et nos plats composés :

Velouté de potiron : potiron, pomme de terre, crème, carotte, oignons, poivre, ail

Tartiflette : pomme de terre, reblochon de Savoie, lardons de dinde, crème, oignons

Nos salades et nos plats composés :

Sauce curry : bouillon de volaille, roux blanc, curry, crème

Sauce échalotte : roux blanc, fumet de poisson, vin blanc, échalotte, crème

Sauce forestière : roux blanc, crème, champignons, bouillon de volaille, carotte, oignon



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 05 au 09 Février 2024



VERDUN

Lundi

Entrée	Persillade de pomme de terre
Plat principal	Escalope de poulet panée
Accompagnement	Riz/Ratatouille
Produit laitier	***
Dessert	Mousse au chocolat

Sans viande Escalope panée végétale

Sans porc

Les familles d'aliments :

Appellation d'origine protégée
Fabriqué en aveyron
Viande bovine française
Viande porcine française
Volaille française
Certification environnementale niveau 2



Mardi

Salade de pâtes napolit
Colin sauce armoricaine
Poêlée cordiale

Fruit

● Viandes, poissons et oeufs ● Légumes & fruits ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs

Mercredi

Betteraves vinaigrette
Rôti de dinde au jus
Frites au four + ketchup
Fromage blanc sucré

Palet montagnard

● Produits laitiers

Jeudi
nouvel an chinois

Nem au poulet
Sauté de porc au caramel*
Riz

Chou vanille

Samoussa aux légumes / Hoki sauce agrumes

Hoki sauce agrumes

● produits laitiers

Vendredi

Œufs brouillés au fromage
Coquillettes
Carré d'est à couper
Fruit

Présence de porc *

Œuf de France
Label rouge
Pêche responsable
Agriculture biologique
Haute valeur environnementale