



# Restaurant scolaire « le goutatout »

## Menus de Janvier



Le « plan alimentaire » à partir duquel les menus sont établis, a été validé par Madame Bertrand, diététicienne et formatrice Consultante en Nutrition à INOVALYS. Il répond aux obligations réglementaires de l'arrêté du 30/09/2011 et aux recommandations du 23 janvier 2019 suivant l'article N°24 de la Loi EgaliM ; relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Lundi 5	Mardi 6	Jeudi 8	Vendredi 9
<b>Betteraves</b>   <b>Jambon grill</b> <b>Haricots beurre</b>  <b>Vache qui rit</b> <b>Galette des rois</b>	<b>Macédoine/mayonnaise</b>  <b>Poisson sauce hollandaise</b> <b>Semoule de couscous</b>  <b>Glace</b>	<b>Radis/beurre</b>  <b>Kébab végétal</b> <b>Lentilles</b>  <b>Entremet vanille</b>	<b>Taboulé</b>  <b>Émincé de bœuf</b>  <b>Brocolis</b>  <b>Fromage de chèvre</b> <b>Orange</b>
Lundi 12	Mardi 13	Jeudi 15	Vendredi 16
<b>Salade de mâche</b>  <b>Tartiflette</b> <b>(Pdt, lardons de volaille, reblochon)</b>  <b>Kiwi</b>	<b>Salade d'agrume</b> <b>(Pamplemousse/orange)</b>  <b>Filet de poulet rôti</b> <b>Carottes au Boursin</b>	<b>Chou rouge</b> à la crème  <b>Boulettes végétales</b> <b>Haricots blancs</b>  <b>Emmental</b>  <b>Fromage blanc</b> 	<b>Pomme de terre</b>  <b>Poisson à la crème</b> <b>Épinards</b>  <b>Saint Paulin</b> <b>Clémentine</b>
Lundi 19	Mardi 20	Jeudi 22	Vendredi 23
<b>Salade de pâtes</b> <b>(Coquillettes, maïs, dinde)</b>  <b>Saucisse de francfort</b> <b>Choucroute, pdt</b>  <b>Brie</b>  <b>Pomme</b>	<b>Salade verte</b>  <b>Bœuf bourguignon</b> <b>Frites/ketchup</b>  <b>Crème caramel</b> 	<b>Tartine gratinée</b> <b>(Baguette, jambon, emmental)</b>  <b>Poisson pané</b> <b>Petits pois</b>  <b>Banane</b>	<b>Radis noir/beurre</b>  <b>Oeufs durs</b> sauce tomate <b>Blé</b>  <b>Tomme</b> <b>Mousse au chocolat</b>
Lundi 26	Mardi 27	Jeudi 29	Vendredi 30
 <b>Lentilles</b>  <b>Arancinis</b> <b>Ratatouille</b>  <b>Brayton</b> <b>(fromage des pays de Loire)</b>  <b>Liégeois de fruit</b>	 <b>Choux/lardons de volaille/comté</b>  <b>Veau à la marengo</b>  <b>Pâtes</b>  <b>Petits suisses</b>	 <b>Riz basmati/maïs</b>  <b>Roti de bœuf</b> <b>Salsifis</b>  <b>Samos</b>  <b>Fruit</b>	 <b>Carottes</b> râpées  <b>Filet de poisson au beurre blanc</b> <b>Pdt vapeur</b>  <b>Yaourt</b> 

### Produit issue de l'agriculture Biologique

 Menu végétarien

 Viande française

 Appellation d'Origine Protégée

### Produit issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale (HVE)

 Produit de la ferme

 Produit Ultra régional

 Indication Géographique Protégée



La composition des menus, fournie à titre indicatif est susceptible d'être modifiée en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre alimentaire