



Restaurant scolaire « le goutatout »

Menus de Février



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 **recommendations 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.

C'est la chandeleur				LUNDI 2	MARDI 3	JEUDI 5	VENDREDI 6
				Radis beurre Mijoté de bœuf Semoule de couscous	Œuf dur mayonnaise Raie à la crème citronnée Purée de chou-fleur St Nectaire Clémentine	Salade verte Roti de veau Pomme noisette Crème chocolat 	Pommes de terre/mimolette Saucisse végétale Flageolets/haricots verts Kiwi
LUNDI 9	MARDI 10	JEUDI 12	VENDREDI 13				
Carottes râpées Sauté de crevettes Nouilles chinoises aux légumes Flan	Nem de légumes Bœuf* au caramel Carottes rôties à l'asiatique Fleur de brebis (Fromage des pays de Loire)	Chou chinois (chou, lardons de dinde, noix) Boulettes de blé à la thaï Lentilles Yaourt noix de coco 	Betteraves/maïs sauce soja Porc* au curry Wok de brocolis Emmental Beignets aux pommes				



Bonnes vacances !

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