













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 **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.

C'est la chandeleur		LUNDI 2	MARDI 3	JEUDI 5	VENDREDI 6
		Radis beurre  Mijoté de bœuf Semoule de couscous Vache qui rit Crêpe au sucre 	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) Banane	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