



Menus de la Restauration Scolaire de Perrusson

Période du 02 Janvier au 24 Février 2023

La montagne ça vous gagne

On fête les reines et les rois

lundi 02 janvier	mardi 03 janvier	mercredi 04 janvier	jeudi 05 janvier	vendredi 06 janvier
	Salade iceberg locale vinaigrette	Potage de légumes locaux	Taboulé bio à l'oriental	Betteraves bio locales sauce au FB
	Tartiflette aux lardons	Sauté de poulet local à la crème	Sauté de boeuf local façon carbonnade	Brandade de colin MSC
	s/v - s/p: Tartiflette au fromage	s/v: Cabillaud à la crème	s/v: Lieu façon carbonnade	-
	(PDT locale)	Pâtes bio locales	Haricots verts bio persillés	-
	Yaourt nature sucré	Buchette chèvre mélangé	Yaourt aromatisé	Camembert
	Roulé à la myrtille	Pomme locale	Banane bio	Galette des Rois

lundi 16 janvier	mardi 17 janvier	mercredi 18 janvier	jeudi 19 janvier	vendredi 20 janvier
Salade locale vinaigrette	Chou blanc local à l'ananas	Velouté de potiron	Betteraves bio locales vinaigrette	Salade de riz bio aux cornichons
Merguez	Boulette de boeuf sauce paprika	Sauté de veau façon marengo	Colombo de poisson MSC	Curry de pois chiche
s/v: Roulé végétal	s/v - s/p: Boulettes végétales sauce paprika	s/v: Colin façon marengo	-	-
Purée de PDT	Pâtes bio locales	Gratin de chou fleur et PDT bio	Riz bio pilaf	Semoule et légumes couscous
Buchette lait mélange	Petit beurre bio	Cantal jeune AOP	Crème anglaise locale	Petit moulé nature
Poire locale	Flan chocolat	Yaourt aromatisé	Gâteau au yaourt maison	Orange

Chandeleur

lundi 30 janvier	mardi 31 janvier	mercredi 01 février	jeudi 02 février	vendredi 03 février
Salade de blé bio carnaval	Radis et beurre	Velouté de légumes verts locaux	Duo de chou blanc et rouge local sauce au fromage blanc	Carottes râpées locales vinaigrette à l'orange
Cordon bleu	Filet de lieu MSC à la crème	Saucisse fumée	Gratin de pâtes au fromage	Sauté de porc local au romarin
sv: Pavé fromager	-	s/v - s/p: Roulé végétal	-	s/v - s/p: Saumon sauce au romarin
Purée de courges	PDT persillées	Lentilles bio locales	-	Haricots verts bio
Yaourt brassé nature de la ferme du lieu neuf (local)	Cotentin	Tomme noire	Yaourt aromatisé vanille	Camembert
Clémentine	Cocktail de fruits	Pomme locale	Crêpe au sucre	Semoule au lait au caramel (lait local)

lundi 13 février	mardi 14 février	mercredi 15 février	jeudi 16 février	vendredi 17 février
Salade PDT locales aux dés de fromage	Velouté de légumes locaux au boursin	Carottes râpées locales	Céleri local rémoulade	Salade iceberg locale vinaigrette
Colin MSC sauce au citron	Riz cantonnais bio à l'omelette bio	Carbonara de dinde	Saucisse de Strasbourg	Tartiflette (PDT locales)
-	-	Carbonara de colin	s-v / s-p: Roulé végétal	s-v / s-p: Tartiflette au fromage (PDT locales)
Épinards bio à la crème	-	Pâtes bio locales	Purée de brocolis bio	-
Brie	Tomme blanche	Chanteneige	Suisse nature sucré	Fromage blanc
Orange	Liégeois vanille	Compote de pomme HVE	Donuts	Cocktail de fruits

Produit local

Produit bio

Produit labellisé

IGP = Indication Géographique Protégée / AOP = Appellation d'Origine Protégée / HVE = Haute Valeur Environnementale / MSC : label de pêche responsable

repas végétarien



lundi 09 janvier	mardi 10 janvier	mercredi 11 janvier	jeudi 12 janvier	vendredi 13 janvier
Salade de PDT locales aux poivrons	Oeuf dur sauce au FB	Salade de haricots verts bio au thon	Rillettes du Mans (label) et cornichons	Carottes râpées locales vinaigrette
Cordon bleu	Bolognaise de légumes bio	Saucisse de Strasbourg et ketchup	Filet de lieu MSC sauce homardine	Sauté de boeuf local façon tajine
s/v: Pavé fromagé	-	s/v - s/p: Saucisse végétale et ketchup	-	s/v: Colin façon tajine
Brocolis bio perillés	Pâtes bio locale au beurre	Pommes noisettes	Carottes bio	Riz bio créole
Yaourt nature sucré	Fromage râpé	Mimolette	Tomme Noire	Coulommiers
Pomme locale	Banane bio	Clémentine	Flan vanille et biscuit à la noix de coco	Yaourt aromatisé

lundi 23 janvier	mardi 24 janvier	mercredi 25 janvier	jeudi 26 janvier	vendredi 27 janvier
Taboulé bio à la menthe	Céleri rémoulade local	Beignet de chou fleur sauce ciboulette	Salade de pâtes bio locales vinaigrette	Chou rouge local et mimolette vinaigrette
Poisson pané MSC et quartier de citron	Boulettes de veau sauce à la tomate	Rôti de porc à la crème	Flan au fromage	Parmentier de boeuf
-	sv: Boulettes végétales sauce à la tomate	sv-sp: Galette végétale à la crème	-	s/v: Parmentier de colin
Épinards bio à la crème	Fondue de poireaux et PDT bio	Purée de courges	Carottes bio persillées	-
Suisse nature sucré	Emmental	Edam	Fromage blanc	Vache Picon
Banane bio	Kiwi	Flan vanille	Compote de pomme HVE	Riz au lait maison (lait local)

lundi 08 février	mardi 07 février	mercredi 08 février	jeudi 09 février	vendredi 10 février
Salade iceberg locale sauce façon César	Betteraves bio locales vinaigrette à la ciboulette	Rillettes du Mans (local) et cornichons	Coleslaw (local)	Salade de lentilles bio locales à l'échalote
Colin MSC sauce aux herbes	Coquilleflette aux lardons	s/v-s/p: Terrine de légumes et mayonnaise	Sauté de poulet local façon basquaise	Couscous végétarien
-	s/v - s/p: Coquilleflette au fromage	Sauté de boeuf au curry	s/v: Marmite de colin façon basquaise	-
Petits pois au jus	-	Carottes et PDT bio persillées	Riz bio créole	Semoule et légumes couscous bio
Vache qui rit	Fromage blanc sucré	Suisse sucré	Crème anglaise locale	Mimolette
Flan chocolat	Poire locale	Kiwi bio	Brownie maison	Clémentine

lundi 20 février	mardi 21 février	mercredi 22 février	jeudi 23 février	vendredi 24 février
Taboulé à la menthe (semoule bio)	Betteraves bio locales vinaigrette	Beignet de chou fleur sauce ciboulette	Segment de melons	Salade de blé bio carnaval
Boulettes de boeuf sauce au paprika	Raclette (rosette, saucisson à l'ail et jambon)	Émincé de veau sauce aux oignons	Sauté de porc BBC local à la dijonnaise	Poisson meunière plein filet MSC et quartier de citron
s-v/s-p: Boulettes végétales sauce au paprika	s-v/s-p: Raclette au fromage	s/v: Saumon sauce aux oignons	s/v-s/p: Marmite de colin à la dijonnaise	-
Carottes bio au beurre	(PDT locales)	Purée de potiron bio	Riz créole bio	Chou fleur bio à la béchamel
Tomme noire	Crème anglaise locale	Yaourt nature sucré de la ferme du lieu neuf (local)	Tendre bleu	Petit Pays local
Pomme	Ile flottante	Poire locale	Mousse au chocolat	Kiwi