

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.

LUNDI 3 (menu n°13)	MARDI 4 (menu n°14)	JEUDI 6 (menu n°15)	VENDREDI 7  (menu n°16)
<p>Céleri à la mayonnaise</p> <p>Emincé de bœuf* au caramel Nouilles sautées aux petits légumes</p> <p>Emmental</p> <p>Crêpe au sucre</p>	<p>Nem aux légumes</p> <p>Crevettes sautées à la chinoise Wok de brocolis</p> <p>Edam</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de chou chinois (chou féta, lardons de dinde, noix)</p> <p>Sot l'y laisse de dinde** coco Riz cantonais</p> <p>Fromage blanc</p>	<p>Pommes de terre/mimolette à la sauce soja</p> <p>Boulette de blé à la thaï Carottes (Curry/citronnelle)</p> <p>Beignet aux pommes</p>

VACANCES D'HIVER

LUNDI 24 (menu n°17)	MARDI 25 (menu n°18)	JEUDI 27  (menu n°19)	VENDREDI 28 (menu n°20)
<p>Carottes râpées</p> <p>Fricassée d'encornet Blé</p> <p>Entremet chocolat</p>	<p>Betteraves</p> <p>Sauté de porc* Poêlé de légumes</p> <p>Fleur de brebis (Fromage des pays de Loire)</p> <p>Kasekuchen (Tarte au fromage blanc) </p>	<p>Radis noir</p> <p>Arancinis Lentilles</p> <p>Yaourt fermier</p>	<p>Taboulé</p> <p>Bœuf* à la sauce tomate Salsifis</p> <p>Cantal</p> <p>Poire</p>

 **MENU VÉGÉTARIEN** 
biologique

*Viande Française

 Recette Allemande

Produits issus de l'agriculture

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.