




RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Larré



Menus du 3 au 7 janvier 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none">● Bouillon de poule vermicelle● Boulettes de bœuf à la forestière● Haricots verts persillés● Yaourt sucré	<ul style="list-style-type: none">● Carottes râpées au jus de citron● Parmentier de lentilles● Salade verte● Fruit de saison		<ul style="list-style-type: none">● Taboulé aux fruits secs● Sauté de porc à la dijonnaise● Gratin de choux fleur aux pommes de terre● Galette des rois 	<ul style="list-style-type: none">● Saucisson à l'ail, cornichon● Filet de dinde sauce Chorizo● Penne rigate● Compote de pommes

Menus du 10 au 14 janvier 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none">● Betteraves à l'échalote● Fish'n● Chips *● Fruit de saison	<ul style="list-style-type: none">● Salade multicolore*● Bœuf Bourguignon● Carottes vichy● Abricots au sirop		<ul style="list-style-type: none">● Velouté de potimarron● Croziflette*● Salade verte● Fruit de saison	<ul style="list-style-type: none">● Céleri rémoulade● Rôti de porc, jus au thym● Petits pois● Semoule au lait fermier

* Poisson meunière et frites

* Tortis multicolores, maïs, olives noires émincées, vinaigrette.

*Crozets au sarrasin, oignons, crème fraîche, reblochon.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oëuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : les **vian**des entières de **porc**, de **boeuf**, de veau et de **volaille** sont **100% françaises**. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Larré

Voyage Autour



Menus du 17 au 21 janvier 2022

Cup sur la Mexique du monde

lundi

- Salade Marco Polo*
- Émincé de dinde à l'estragon
- Poêlée de légumes**
- Barre bretonne

mardi

- Salade aux dés de mimolette, croûtons et noix
- Omelette
- Pommes de terre rissolées
- Fruit de saison

mercredi

jeudi

- Salade Sombrero*
- Sauté de porc Tex Mex
- Riz
- Ananas coco



vendredi

- Potage de légumes vermicelle
- Blanquette de poisson frais curry coco
- Carottes persillées
- Fruit de saison

* Coquillettes, surimi, poivron rouge, crème.
** Haricots verts, champignons, oignons, ail.

* Mais, Haricots rouges, carottes, poivron, tomates, vinaigrette.

Menus du 24 au 28 janvier 2022

lundi

- Salade de pommes de terre*
- Chipolatas
- Petits pois au bouillon
- Fruit de saison

mardi

- Velouté de légumes au chou blanc
- Lasagnes au thon
- Salade verte
- Crème dessert à la vanille

mercredi

jeudi

- Salade de mâche aux betteraves
- Dhal de lentilles corail aux patates douces
- Boulgour
- Gâteau d'anniversaire



vendredi

- Feuilleté au fromage
- Bœuf Stroganoff
- Julienne de légumes*
- Fruit de saison

* Pommes de terre, échalote, ciboulette, vinaigrette.

* Carottes oranges, carottes jaunes, céleri rave, ail.

* Carottes oranges, carottes jaunes, céleri rave, ail.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : les **viandes** entières de **porc**, de **boeuf**, de veau et de **volaille** sont **100% françaises**. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Larré



Menus du 31 janvier au 4 février 2022

lundi

- Velouté Dubarry
- Boulettes d'agneau sauce massalé
- Haricots panachés
- Fruit de saison

mardi

- Œuf dur mayonnaise
- Gratin de coquillettes
- aux légumes*
- Fromage blanc fermier à la gelée de groseilles

* Carottes, potimarron, patates douces, oignon.

mercredi

jeudi

- Duo de râpé*
- Cassoulet
- du chef
- Crêpe artisanale sucrée



* Carottes, radis noir, vinaigrette.

vendredi

- Pâté de foie, cornichon
- Brandade de poisson frais
- Salade verte
- Fruit de saison

Menus du 7 au 11 février 2022

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : les **viandes** entières de **porc**, de **boeuf**, de veau et de **volaille** sont **100% françaises**. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.