



























Restauration scolaire
JANVIER- FEVRIER 2023






	<u>du 30 janvier au 03 février</u>	<u>du 06 au 10 février</u>	<u>Du 13 au 24 février</u>
LUNDI	Salade de maïs aux sardines  Spaghettis bolognaise bio (7)  Flan caramel bio	Soupe vermicelle  Omelette Ratatouille Fruits de saison	<h1>VACANCES DE FEVRIER</h1>
MARDI	Velouté de panais bio (1)  Beignet de poisson  Frites  Compote de pommes biscuitée bio 	Rillettes de maquereaux  Bœuf bourguignon bio (9)  Penne  <u>Tiramisù "maison"</u> 	
JEUDI	Céleri rémoulade bio (1)  Sauté de bœuf bio aux olives (7)  Semoule Crêpe beurre- sucre 	Nems au poulet  Porc au caramel  Riz bio cantonnais  Beignet à l'ananas	
VENDREDI	Betterave bio mimosa (1)  <u>Dhal</u> de lentilles bio (8)  Riz bio aux épices  St Nectaire 	Carottes râpées au maïs (1)  Brandade de poisson  Salade verte bio (1)  Cantal 	

(1) La Vallée de La lune Aversac

(2) Viande origine France

(3) Viande de bœuf français (VBF)

(4) Ferme fruitière Cap Sud Aversac

(5) La ferme de Meul'n Maure de Bretagne

(6) GAEC ST Yves Aversac

(7) GAEC des Limousines Aversac

(8) La Ferme de Pierre Aversac

(9) GAEC de Blancheville Aversac



Fait maison



Produits bio



Appellation Origin contrôlée



Viande bœuf français (VBF)



Viande origine France



Label rouge



Label MSC : certification de la pêche durable