



Menus Hiver 2022

Etabli selon le GEMRCN et conforme au décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.



Semaine 1 - 8

LUNDI

Potage de légumes de saison
Filet de Colin - Riz Créole
Fromage Blanc

MARDI



Macédoine de légumes
Galette de Boulgour - Haricots verts
Fromage - Fruit de saison

JEUDI

Betterave rouge
Escalope de Dinde - Petits pois
Mousse au chocolat

VENREDI

Potage de légumes de saison
Emincé de Boeuf - Pâtes
Fromage - Salade de fruits

Semaine 2 - 9

LUNDI

Maquereaux
Hachis parmentier
Yaourt sucré

MARDI



Potage de légumes de saison
Omelette - Choux Fleurs
Fromage - Fruit de saison

JEUDI

Taboulé
Steak de Soja - Purée de Butternut
Yaourt Bio

VENREDI

Potage de légumes de saison
Poisson meunière Semoule de couscous
Ratatouille - Tarte aux pommes

Semaine 3 - 10

LUNDI

Potage de légumes de saison
Côte de porc - Carottes Vichy
Yaourt aromatisé

MARDI



Salade de Thon
Croque veggie - Blé - Brocolis
Fromage - Compote

JEUDI

Potage de légumes de saison
Steak Haché - Flageolets
Fromage - Fruit de saison

VENREDI

Carottes Rapées
Brandade de poisson
Crème dessert

Semaine 4 - 11

LUNDI

Salade de Maïs - Jambon - Gruyère
Emincé de poulet - Gratin de courgettes
Petit suisse

MARDI

Potage de légumes de saison
Blanquette de dinde - Carottes
Fromage - Pêche au sirop

JEUDI



Céleri
Gratin de légumes au quinoa
Yaourt sucré bio

VENREDI

Potage de légumes de saison
Poisson meunière - Purée de p. de terre Haricots
Fromage - Fruit de saison

Semaine 5

LUNDI

Potage de légumes de saison
Saucisse - Lentilles
Fromage - Compote

MARDI

Pizza
Poisson blanc - Boulgour - Sauce beurre blanc
Flan au caramel

JEUDI



Potage de légumes de saison
Chili veggie
Fruit de saison

VENREDI

Maquereaux
Poulet - Frites
Fromage - Pêche au sirop

Menus élaborés et cuisinés sur place chaque jour par une cuisinière

Tous les mois, il sera servi un gâteau pour célébrer les anniversaires du mois. Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons
Les viandes entières de porc, de bœuf de veau et de volaille sont 100% françaises. Les céréales sont Bio. Le Pain vient de la Boulangerie Le Gourrierrec



MAIRIE-56150
Tél. 02.97.27.10.88
Fax. 02.97.27.10.69
contact@saint-barthelemy56.fr
<https://saint-barthelemy56.fr>



Menus Végétariens

Les menus et la fiche sur l'origine des produits, peuvent être téléchargés sur : <https://saint-barthelemy56.fr/index.php/restauration-scolaire/>
Nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires.
Télécharger la fiche des allergènes sur : <https://saint-barthelemy56.fr/index.php/restauration-scolaire/>