

# Menus du 8 jan. au 16 fév. 2024

## École Marie Curie et Danielle Gouze Mitterrand

*Tous les repas sont élaborés quotidiennement sur place dans la cuisine de Marie Curie par la cheffe Aurore Chandelier et son aide cuisinière Fatima Ribeiro.*

Les plats indiqués en or sont « faits maison ».

<b>lundi 8 janvier</b>	<b>mardi 9 janvier</b>	<b>jeudi 11 janvier</b>	<b>vendredi 12 janvier</b>
<b>Carottes râpées</b> <b>Poulet rôti au jus</b> <b>Pâtes</b> Yaourt Fruit de saison	<b>Salade verte</b> <b>Brandade de poisson</b> Comté <b>Salade d'oranges et d'ananas</b>	<b>Betteraves rouges</b> <b>Rôti de veau</b> <b>Petits pois</b> Crèmeux de bourgogne <b>Compote</b>	<b>Velouté de lentilles</b> <b>Quenelle à la sauce tomate et aux champignons</b> Saint-Nectaire <b>Cookies</b>

<b>lundi 15 janvier</b>	<b>mardi 16 janvier</b>	<b>jeudi 18 janvier</b>	<b>vendredi 19 janvier</b>
<b>Céleri rémoulade</b> <b>Bœuf aux carottes semoule</b> Fromage de chèvre Fruit de saison	<b>Macédoine de légumes</b> <b>Gratin de haricots blancs et tomates</b> Yaourt <b>Galette des rois</b>	<b>Velouté de légumes</b> <b>Saucisses</b> <b>purée de pommes de terre</b> Cantal Fruit de saison	<b>Salade de lentilles</b> <b>Poisson selon arrivage épinards à la crème</b> Brie <b>Compote</b>

<b>lundi 22 janvier</b>	<b>mardi 23 janvier</b>	<b>jeudi 25 janvier</b>	<b>vendredi 26 janvier</b>
Feuilleté aux fromages <b>Chili sin carne</b> Yaourt Fruit de saison	<b>MENU RÉGIONAL SAVOYARD</b> <b>Salade verte et croûtons</b> <b>Tartiflette</b> <b>Gâteau de Savoie</b>	<b>Salade de pois chiches et fêta</b> <b>Poisson selon arrivage riz pilaf</b> <b>Compote</b>	<b>Salade de chou rouge</b> <b>Côte de porc gratin dauphinois</b> Emmental Fruit de saison

lundi 29 janvier	mardi 30 janvier	jeudi 1 <sup>er</sup> février	vendredi 2 février
<p>Taboulé</p> <p>Poisson selon arrivage purée de patate douce</p> <p>Gouda</p> <p>Compote</p>	<p>Salade verte</p> <p>Lasagnes à la bolognaise</p> <p>Yaourt</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Coleskaw</p> <p>Bruschetta aux légumes de et fromage</p> <p>Crème au chocolat</p>	<p>Velouté de légumes</p> <p>Blanquette de volaille ébly</p> <p>Fromage de chèvre</p> <p>Fruit de saison</p>
lundi 5 février	mardi 6 février	jeudi 8 février	vendredi 9 février
<p>Salade d'endives,olives et emmental</p> <p>Sauté de veau à la tomate flageolets</p> <p>Compote</p>	<p>Velouté de butternut</p> <p>Gratin de pâtes</p> <p>Crèmeux de bourgogne</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade riz et thon</p> <p>Poisson selon arrivage duo de chou</p> <p>Comté</p> <p>Salade de fruit de saison</p>	<p><b>NOUVEL AN CHINOIS</b></p> <p>Salade chinoise</p> <p>Riz cantonais</p> <p>Sauté de poulet</p> <p>Beignets aux pommes</p>
lundi 12 février	mardi 13 février	jeudi 15 février	vendredi 16 février
<p>Carottes rapées</p> <p>Parmentier de lentilles</p> <p>Emmental</p> <p>Fromage blanc au coulis de fruits rouges</p>	<p><b>MARDI GRAS</b></p> <p>Salade piémontaise</p> <p>Sauté de porc à la moutarde</p> <p>Haricots verts</p> <p>Bugnes</p>	<p>Salade verte</p> <p>Nuggets de poulets</p> <p>pommes dauphines maison</p> <p>Tomme</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>MENU ANTI GASPI</b></p>

**Le restaurant scolaire s'engage à proposer 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits bio.**

*Les menus sont ainsi susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.*

*Quelques-uns de nos partenaires : Boulangerie de l'Abbaye et Polisson, Laiterie Bernard, Terroirs de Saône-et-Loire, Souffrant viandes, Nathalie Potdevin, Sarl Laurent volailles, Sapam (poisson frais), Biocoop, Atypique (légumes frais) Crèmerie de l'Abbaye.*