



Menus du 6 jan. au 21 fév. 2025

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** ».

lundi 6 jan.	mardi 7 jan.	jeudi 9 jan.	vendredi 10 jan.
Salade de chou blanc Sauté de veau aux olives Pâtes Cantal Fruit de saison 🍎🍌	Salade de pomme de terre et jambon Poisson selon arrivage Épinards Saint-Nectaire Compote de fruits 🍌🍎	Velouté de carottes au cumin Paleron de bœuf Jardinière de légumes Comté Fruit de saison 🍌🍎	Méli mélo de crudités Quenelles à la sauce tomates et emmental Riz basmati Galette des rois

lundi 13 jan.	mardi 14 jan.	jeudi 16 jan.	vendredi 17 jan.
Coleslaw Rôti de porc au jus Flageolets Yaourt Fruit de saison 🍌🍎	Salade d'endives aux pommes Poule au pot Ébly Tartine de Saint-Morêt Compote de fruits 🍌🍎	Salade verte Parmentier de lentilles Emmental Gâteau maison	Velouté de légumes Poisson selon arrivage Petits pois carottes Tomme Fruit de saison 🍌🍎

lundi 20 jan.	mardi 21 jan.	jeudi 23 jan.	vendredi 24 jan.
Velouté de potimarron Mijoté de veau au citron Poêlée de légumes Brie Fruit de saison 🍌🍎	Betteraves rouges Poisson selon arrivage Riz pilaf Fromage blanc Fruit de saison 🍌🍎	Carottes rapées 🍌🍎 Pâtes à la bolognaise et emmental rapé Crème au chocolat	Tartine de petits pois et Saint-Morêt Croque au fromage Salade verte Compote de fruits 🍌🍎

lundi 27 jan.	mardi 28 jan.	jeudi 30 jan.	vendredi 31 jan.
Crème Dubarry Mijoté de bœuf Carottes braisées Emmental Fruit de saison 🍌🍇	Macédoine de légumes Quiche des cheffes Saint-Nectaire Compote de fruits 🍌🍇	NOUVEL AN CHINOIS Salade chinoise Émincé de poulet au soja Riz cantonnais Nems au chocolat banane	Salade verte et croûtons Brandade de poisson Yaourt Fruit de saison 🍌🍇

lundi 3 fév.	mardi 4 fév.	jeudi 6 fév.	vendredi 7 fév.
Carottes rapées Steack haché Pommes de terre sautées Saint-Paulin Fruit de saison 🍌🍇	Velouté de légumes Lasagnes aux légumes Fromage de chèvre Fruit de saison 🍌🍇	Rillettes de thon Poisson selon arrivage Flan de légumes Poire pochée	Salade de pâtes et maïs Côte de porc crème à la moutarde Haricots verts Brillat savarin Chouquettes

lundi 10 fév.	mardi 11 fév.	jeudi 13 fév.	vendredi 14 fév.
JOURNÉE INTERNATIONALE DES LÉGUMINEUSES Salade de lentilles et œufs durs Ravioles du Dauphiné au Saint Marcellin Fruit de saison 🍌🍇	Céleri rémoulade Nuggets de poulet Purée de patate douce Yaourt Fruit de saison 🍌🍇	Coleslaw Merguez façon couscous Semoule Comté Gâteau maison	Gougères au fromage Poisson selon arrivage Fondue de poireaux Tomme Compote de fruits 🍌🍇

lundi 17 fév.	mardi 18 fév.	jeudi 20 fév.	vendredi 21 fév.
Velouté de légumes Boulettes de bœuf à la tomate Pâtes Saint-Paulin Fruit de saison 🍌🍇	Salade verte Tartiflette Yaourt Fruit de saison 🍌🍇	Taboulé aux graines Rôti de veau et son jus Poêlée de légumes Fromage à la coupe Compote de fruits	MENU ANTI GASPI BUGNES EN DESSERT

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, boulangerie Polisson, le fournil de Buffières, laiterie Bernard, coopérative d'Etrez, terroirs de Saône-et-Loire, la ferme du Mont Rouge, Sapam, Atypique, Biocoop pour l'épicerie...

Les produits suivis de ce symbole 🍌🍇 font parti du programme France Agrimer « fruits et lait laitages à l'école » et bénéficient des labels AOP, IGP, STG, LABEL ROUGE, AOC et BIO