









RESTAURANT SCOLAIRE Bellegarde - Quiers Menus - Février 2024



lundi 5 février	mardi 6 février	jeudi 8 février	vendredi 9 février
rillettes/cornichons Nuggets de volaille Haricots verts Bio fromage fruit	Carottes râpées Bio Tartiflette fromage blanc sucré	œuf mimosa galette de blé épinars emmental petits pois /carottes flan au chocolat maison	concombre en salade  dos de colin MSC basquaise semoule fromage fruit
lundi 12 février	mardi 13 février	jeudi 15 février	vendredi 16 février
potage aux légumes  gratin de pâtes Bio lentilles Bio Petit suisse Fruit	MARDI GRAS salade betteraves Bio maïs Poulet rôti Frites Bugnes	feuilleté au fromage rôti de porc sauce champignons poêlée de légumes Bio fromage compote	carottes râpées Bio pavé de saumon à la florentine Riz tartare fruit
lundi 19 février	mardi 20 février	jeudi 22 février	vendredi 23 février
salade macédoine au surimi émincé de dinde au curry Haricots beurre  liégeois	duo de crudités saucisse de francfort purée maison fromage fruit	œuf mayo maison couscous aux légumes  yaourt Bio génoise maison	salade de p.terre et œuf filet de lieu MSC sauce beurre blanc beignet de choux fleur fromage fruit Bio
Menus sous réserve de modifications liées à l'approvisionnement			

Circuit court :	Viande Volailles : Ets Lemoine (Bellegarde) Légumes bio : Le jardin des Sablons (Nesploy) Pommes de terre : Ets Girard (Batilly)		Préparation faite maison
HVE : Haute valeur environnementale 	 CE2 : Certification environnementale niveau 2	* IGP : Indication Géographique protégée	
Origine des viandes : France Pains : Boulangeries de Bellegarde	Information : les plats sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes tels que : gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, lupin, mollusque		