



Municipalité de Bourgueil

Menus du restaurant scolaire



Menus d'hiver

	Lundi 3-janv.	Mardi 4-janv.	Mercredi 5-janv.	Jeudi - Epiphanie 6-janv.	Vendredi 7-janv.
Semaine 01 Menus du 3 au 7 janvier 2022	Carottes râpées locales vinaigrette	Velouté au potiron local	Mousse de betteraves Bio à l'aneth	Céleri rémoulade local aux raisins	Salade de pâtes au pesto
	Sauté de porc local au curry	Timbale d'omelette aux champignons	Aiguillettes de poulet sauce moutarde légère	Emincé de boeuf sauce provençale	Blanquette de poisson MSC
	Riz Bio	Semoule Bio / Salade verte	Petits pois aux oignons	Carottes locales braisées	Haricots verts
	Petit moulé	Gouda	Vache qui rit	Tomme de Touraine ou fromage local	Camembert
	Clémentines Bio	Mousse au chocolat	Riz au lait maison au lait local	Galette des rois	Banane Bio
	Lundi 10-janv.	Mardi 11-janv.	Mercredi 12-janv.	Jeudi 13-janv.	Vendredi 14-janv.
Semaine 02 Menus du 10 au 14 janvier 2022	Saucisson sec et condiment	Salade Coleslaw	Coeur de palmier et maïs vinaigrette balsamique	Salade d'endives vinaigrette au Boursin	Salade de pommes de terre au surimi et mayonnaise
	Filet de volaille locale Label rouge	Sauté de boeuf local bourguignon	Filet de colin sauce crème	Carbonara de courge	Saucisse fumée grillée
	Poêlée de brocolis / Boulgour Bio	Frites	Poêlée de légumes	Macaronis Bio	Epinards à la crème
	Mimolette	Emmental	Chanteneige	Saint Nectaire	Edam
	Kiwi Bio	Yaourt local	Cake aux pommes maison	Ile flottante maison	Orange

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Elaboré sur place / maison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.





Municipalité de Bourgueil

Menus du restaurant scolaire



Menus d'hiver

	Lundi 17-janv.	Mardi 18-janv.	Mercredi 19-janv.	Jeudi 20-janv.	Vendredi 21-janv.
Semaine 03 Menus du 17 au 21 janvier 2022	Chou blanc local aux pommes	Rillettes de poisson MSC	Salade verte au bleu	Carottes rondelles vinaigrette	Friand au fromage
	Paella végétarienne Bio	Sauté de veau local aux herbes	Poulet rôti jus au thym	Hachis parmentier	Filet de poisson pané sauce tartare
	Riz Bio	Poêlée d'endives / Penne Bio	Coques de blé au beurre		Chou-fleur Bio en gratin
	Petit Trôo	Tomme noire	Chèvre bûchette	Cantadou ail et fines herbes	Yaourt nature Bio
	Fromage blanc à la cassonade	Quatre quart maison	Compote pomme vanille maison	Banane Bio	Pomme HVE
	Lundi 24-janv.	Mardi 25-janv.	Mercredi 26-janv.	Jeudi 27-janv.	Vendredi 28-janv.
Semaine 04 Menus du 24 au 28 janvier 2022	Salade de riz provençale	Mousse d'avocat	Potage de légumes locaux	Roulade au jambon et condiment	Céleri rémoulade local
	Rôti de porc local au miel et moutarde	Dahl de lentilles corail	Escalope viennoise maison	Paleron braisé en potée	Filet de lieu rôti MSC sauce tartare
	Poêlée de carottes locales	Riz Bio	Coquillettes Bio	Légumes du pot (carottes, poireaux, navets, pommes de terre)	Hariçots verts Bio
	Cantal AOP	Brie	Emmental	Petit Suisse	Edam
	Pomme HVE	Crème aux oeufs maison	Entremets	Orange Bio	Tarte au chocolat maison

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Elaboré sur place / maison

Plan alimentaire n°6 et 7

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

