

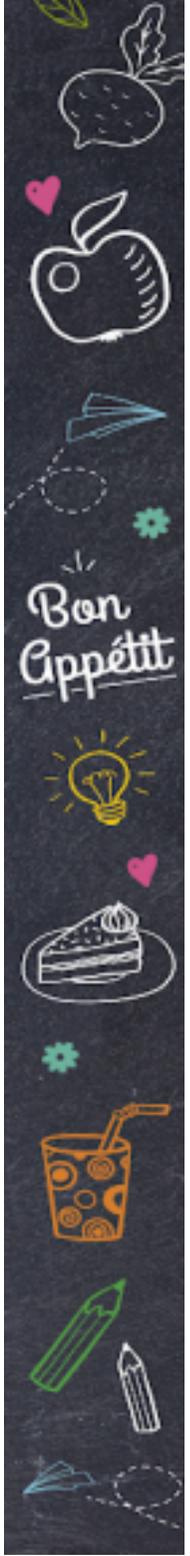
# Restaurant scolaire de La Jarrie

## Menu du Lundi 8 Janvier au Vendredi 12 Janvier 2024

### Repas végétarien

Lundi 8 Janvier	Mardi 9 Janvier	Mercredi 10 Janvier	Jeudi 11 Janvier	Vendredi 12 Janvier
	Salade de perles à la mimolette Carotte Bio râpée à la vinaigrette	Rosette tranchée et cornichon	Potage de légumes Bio	
Sauce Carbonara	Chili sin carne	Émincé de dinde, pois chiches façon arrabiata	Sauté de bœuf aux olives	Pêche du jour, sauce citron
Macaronis Bio	Riz créole	Haricots verts	Carottes Bio braisées	Pommes de terre au four
Tomme noire		Mimolette		Assortiment de fromages
Crème dessert vanille	Fruit de saison	Compote de pommes Bio du chef	Galette des rois	Fruit de saison Gâteau au yaourt et aux pépites de chocolat

Légende : **Bio**



# Restaurant scolaire de La Jarrie

## Menu du Lundi 15 Janvier au Vendredi 19 Janvier 2024

Repas végétarien

Les Sports d'Hiver

Lundi 15 Janvier	Mardi 16 Janvier	Mercredi 17 Janvier	Jeudi 18 Janvier	Vendredi 19 Janvier
	Coleslaw Mousse de foie	Velouté de <b>carottes Bio</b>	Salade verte	
Lasagnes aux épinards et chèvre	Filet de <b>merlu MSC</b> , sauce à la crème	Sauté de poulet paysanne	Tartiflette ( <b>reblochon AOP</b> )	Rôti de <b>bœuf VBF</b>
Chiffonnade de laitue	<b>Semoule Bio</b>	Haricots beurrés persillés		Frites
Saint Paulin		Kiri		Fromage
Fromage blanc aux spéculoos Fruit de saison	Fruit de saison	Liégeois vanille	Tarte à la myrtille du chef	Compote de pommes et cannelle Clafouti au yaourt et à la framboise

Légende : **Bio** - Produits labellisés



# Restaurant scolaire de La Jarrie

## Menu du Lundi 22 Janvier au Vendredi 26 Janvier 2024

### Menu local & bas carbone

### Repas végétarien

Lundi 22 Janvier	Mardi 23 Janvier	Mercredi 24 Janvier	Jeudi 25 Janvier	Vendredi 26 Janvier
	Terrine campagnarde de lentilles et sarrasin	Crêpe au fromage		Bouillon de légumes et vermicelles
Boulettes au boeuf, sauce tomate	<b>Blésotto BIO</b> au jambon et <b>parmesan AOP</b> façon risotto	Sauté de porc à la moutarde	Calamars à la Romaine, sauce tartare	<b>Pennes Bio</b> aux trois fromages ( <b>emmental Bio</b> )
Petit pois et carottes		Butternut rôti	Épinards à la crème & pommes de terre	Pennes
Mimolette		<b>Saint Nectaire AOP</b>	Coulommiers	
Fruit de saison Assortiment de yaourts	Fromage blanc à la cassonade	Tarte fine à la pomme	Gâteau au yaourt du chef Panna cotta au coulis de fraises	Smoothie banane et fruit rouge

Légende : **Bio** - Produits labellisés



# Restaurant scolaire de La Jarrie

## Menu du Lundi 29 Janvier au Vendredi 2 Février 2024

*Repas végétarien*

Lundi 29 Janvier	Mardi 30 Janvier	Mercredi 31 Janvier	Jeudi 1 Février	Vendredi 2 Février
	Œufs durs mayonnaise Salade de penne au thon et basilic	Pamplemousse au sucre		Velouté de lentilles corail Bio
Aiguillettes de poulet, sauce tomate	Hachi Parmentier du chef	Jambon braisé	Chakchouka aux pommes de terre, carottes, poireaux et butternut	Galette de sarrasin au colin MSC
Panais, carottes et potiron	Chiffonnade de laitue	Flageolets à l'ail	Semoule Bio	Chiffonnade de laitue
Cantal AOP		Camembert	Bûchette de Chèvre	
Liégeois vanille Gâteau de semoule	Fruit de saison	Ananas rôti au miel	Fruit de saison Compote de pomme liégeoise du chef	Crêpe au chocolat du chef

Légende : Bio - Produits labellisés



# Restaurant scolaire de La Jarrie

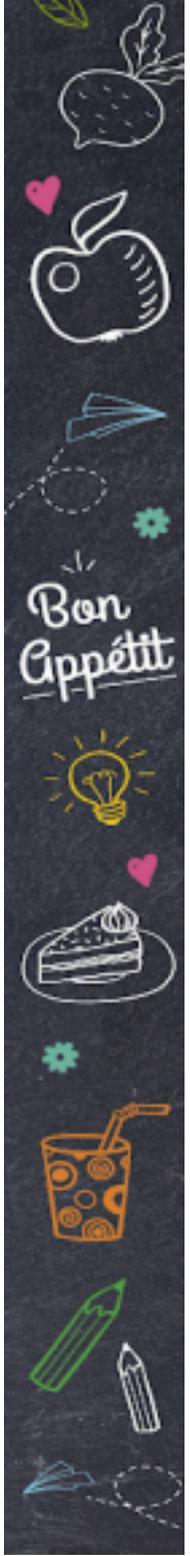
## Menu du Lundi 5 Février au Vendredi 9 Février 2024

**Nouvel an chinois**

*Repas végétarien*

Lundi 5 Février	Mardi 6 Février	Mercredi 7 Février	Jeudi 8 Février	Vendredi 9 Février
Carottes râpées à la vinaigrette		Velouté de butternut	Nems aux légumes	
Chipolatas aux herbes	Fricassée de poulet et champignon	<b>Colin MSC</b> façon meunière	Sauté de porc au caramel	Quiche au fromage du chef
Potatoes au paprika	Haricots verts	Carottes aux oignons jaunes	Riz cantonnais	Chiffonnade de laitue
	Bûchette de Chèvre	Tomme noire		Assortiment de fromages
Assortiment de yaourts	Fruit de saison Mousse au chocolat du chef	Crème aux œufs du chef	Gâteau à la noix de coco, à l'ananas et au fromage blanc	Ile flottante du chef Fruit de saison

Légende : **Produits labellisés**



# Restaurant scolaire de La Jarrie

## Menu du Lundi 12 Février au Vendredi 16 Février 2024

Repas végétarien

Menu local & bas carbone

Lundi 12 Février	Mardi 13 Février	Mercredi 14 Février	Jeudi 15 Février	Vendredi 16 Février
	Salade fromagère <b>Betterave Bio</b> au <b>parmesan AOP</b>	Potage de <b>légumes Bio</b>	Flan au potiron	Mousse de foie
Boulettes de soja à la tomate et au basilic	Pilon de poulet rôti mariné	Sauce bolognaise	Fideua de poulet et son pesto de radis	Pêche du jour, sauce curry
Embeurrée de choux frisés	Achard de légumes	<b>Pennes Bio</b>		Pommes de terre
<b>Cantal AOP</b>		St Môret	<b>Fromage blanc bio</b>	
Fruit de saison Compote de pomme	Beignet du chef	Salade de fruits du chef	Muffin au butternut	Liégeois chocolat

Légende : **Bio** - Produits labellisés

