










MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE D'INDRE


Semaine du Lundi 19 au Vendredi 23 Février

	Lundi 19 Février	Mardi 20 Février	Mercredi 21 Février	Jeudi 22 Février	Vendredi 23 Février
HORS D'OEUVRE	Salade verte radis râpés crème 	Salade de lentilles vinaigrette moutarde	Salade de pâtes	Crêpe au fromage 	Pomelos 
PLAT CHAUD	Haché de bœuf 	Tagine de légumes	Emincé de poulet	Marée du jour 	Chipolata 
GARNITURE	Purée de pommes de terre 	Semoule de couscous	Carottes à l'étuvée	Mélange de 5 céréales	Haricots blancs
PRODUIT LAITIER	Yaourt 	Mimolette	Reste du stock	Edam 	Yaourt 
DESSERT	Fruit de saison 	Pâtisserie	Reste du stock	Fruit de saison 	Fruit de saison 
<i>Menu alternatif</i>	Haché de soja		Œuf sur le plat		Roulé végétal aux épices

Fruits et légumes de saison selon les approvisionnements

Repas servis avec de la flûte de la Boulangerie Les délices de l'Indre

Les viandes entières de porc, bœufs, volaille, dinde, servies sont 100% françaises

Produit issu de l'agriculture biologique 

Plat végétarien en vert Menus mixtes en jaune : apport en protéines d'origine végétales et animales

Pas fait sur place 

Pêche équitable 

Produits locaux 

Le menu alternatif est uniquement destiné aux enfants qui ont un régime particulier sur l'année

Menus sous réserves de modification

Retrouvez vos menus sur Indre44.fr, le Portail Famille et l'application Nantes dans ma poche !