

Menus du Restaurant Scolaire - janvier 2020

	Lundi	mardi	Jeudi	vendredi
du 6/01 au 10/01	Soupe de légumes Aiguillettes de poulet marinées aux herbes de Provence et huile d'olive Petits pois-carottes Bonbel Orange *Arachide, sulfites	<u>repas végétarien</u> Céleri rémoulade Crousties Emmental Epinards à la crème Petit suisse aux fruits *Céleri, œuf, arachide	Salade de batavia sauce vinaigrette Daube provençale Carottes Emmental râpé Brioche des rois aux fruits confits *Moutarde, sulfites, fruits à coques, œuf, soja	Salade de haricots verts, échalotes, sauce vinaigrette Filet de colin frais sauce citron Riz nature Ile flottante *Sulfites, poisson, œuf, soja, fruits à coques
du 13/01 au 17/01	Salade de chou kouki (chou chinois) et batavia, sauce mayonnaise Sauté d'agneau Pomme de terre au four Crème caramel *Moutarde, œuf, arachide, soja, fruits à coques	<u>repas végétarien</u> Potage cultivateur (pomme de terre) Lasagne ricotta/épinards/mozzarella Pomme Red Chief * Sulfites	Quiche Lorraine Filet de lieu Purée de potiron à la crème Melon d'hiver *Poisson, sulfites	Salade de chicon (endive) aux pommes Blanquette de veau Carottes sautées Brie Gâteau marbré *Moutarde, œuf
du 20/01 au 24/01	<u>repas végétarien</u> Potage alphabet Boulettes végétales (tomates, oignons) Gratin de Chou-fleur Gouda Banane *Œuf, sulfites, soja	Salade jurassienne (batavia, dès de comté) Rôti de veau Jardinière de légumes (carottes, petits pois, pomme de terre) Vache-qui-Rit Riz au lait *Œuf, soja, moutarde	Salade Betty (betterave, maïs) Lentilles du Puy Saucisse de Toulouse Tomme noire Pomme golden *Moutarde, Sulfites	Potage Saint-Germain (Pois cassés) Filet de Hoki frais Orge perlé au beurre Fromage blanc vanillé Salade de fruits frais *Poisson, sulfites
du 27/01 au 31/01	Salades mélangées d'hiver (batavia, laitue rougette de Montpellier) Boulettes Pâtes torsadées Yaourt à boire *Moutarde, sulfites	Pâté de campagne, cornichons Palette à la diable Salsifis et haricots verts Saint-Paulin Mandarine, Tuile aux amandes *Sulfites, fruits à coques	<u>repas végétarien</u> Œuf mimosa Boulette végétale nature Carottes jaunes sautées à l'ail Bob et Rob Ananas frais *Œuf, moutarde, sulfites, soja	Sucrine sauce vinaigrette Lasagnes au colin (mollusques) Chavroux Pêche au sirop *Moutarde, poissons, mollusques, crustacés, soja

Certaines répétitions dans les menus sont volontaires et permettent de profiter au maximum de la saisonnalité des produits.
Ces menus sont susceptibles de modification en raison notamment des livraisons.

***Présence d'allergènes**



Produits issus de l'agriculture biologique



Le mot du nutritionniste

Le décret* fixant la composition des repas en produits « bio » et « durables » vient d'être publié : il sera obligatoire pour les cantines de proposer du bio dans les menus à partir de 2022.

Le bio n'entre pas dans les cantines, il était déjà présent, mais la législation fait évoluer le **cadre de l'incitation à l'obligation**.

La désormais loi « agriculture et alimentation » se donne jusqu'à 2022 pour changer considérablement la façon dont les menus des cantines scolaires sont composés.

En effet, le décret n° 2019-351* déterminant la composition des repas dans les restaurants collectifs, à compter du 1er janvier 2022, vient de paraître au *Journal officiel*.

En application de la loi Egalim adoptée à l'automne dernier, il sera obligatoire dans la restauration scolaire, de servir au moins 50 % de produits durables (dont peuvent faire partie les produits locaux) ou de labels de qualité, avec un minimum de 20 % de produits bio ou « en conversion ».

Les produits de conversion concernent les exploitations qui produiront du bio dans les 2 ou 3 ans à venir.

Au mois prochain.