



Menus hiver 2025

Etabli selon le GEMRCN et conforme au décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les produits sont issus de l'Agriculture Biologique



Semaines 02-09

LUNDI

Potage préparé avec ingrédients bio
Rôti de Porc bio accompagné de Pommes de Terre
Yaourt aromatisé bio

MARDI

Salade de Betteraves vinaigrette
Lasagnes accompagnées de Salade
Fromage - Fruit de saison bio

JEUDI

Salade de Carottes râpées bio
Poisson Meunière accompagné de Semoule
Ratatouille bio - Yaourt sucré bio

VENDREDI

Macédoine
Sauté de dinde à la sauce champignon
sur lit de Riz blanc - Fromage - Compote

Semaines 03-10

LUNDI

Salade choux rouge à la vinaigrette
Rougail saucisses bio sur lit de Riz blanc
Mousse au chocolat bio

MARDI

Potage préparé avec des ingrédients bio
Burger Végétarien accompagné de Frites
Fromage - Fruit de saison

JEUDI

Salade Piémontaise
Fish and Chips accompagné d'un Gratin de courgettes
Fromage blanc

VENDREDI

Taboulé - Emincé de Boeuf aux saveurs tomates
et Chou-Fleur croquant
Fromage - Cocktail de fruits au sirop chantilly

Semaines 04-11

LUNDI

Pizza aux 4 fromages
Escalope de dinde à la Sauce Champignon accompagné
de Haricots Verts - Crème dessert vanille

MARDI

Potage préparé avec des ingrédients bio
Volaille rôtie et Frites maison
Fromage - Fruit de saison bio

JEUDI

Salade de Betteraves et Pommes vinaigrette
Chili Véggie sur lit de Riz blanc
Yaourt bio

VENDREDI

Salade de Carottes râpées bio
Sauté de Porc bio au curry accompagné
de Pâtes bio - Fromage - Tarte aux pommes

Semaines 05-12

LUNDI

Potage préparé avec des ingrédients bio
Poisson Meunière - duo d'Epinard et Riz
Fromage - Compote

MARDI

Oeuf dur à la mayonnaise
Boulettes végétales à la Sauce Tomate
accompagnées de Boulgour bio - Fromage - Fruit de saison

JEUDI

Macédoine de légumes à la mayonnaise
Palette de Porc à la Diable et Gratin dauphinois
Yaourt Sucré bio

VENDREDI

Salade Vendéenne
Steack Haché poêlé et Polenta fondante
Mousse au chocolat bio

Semaine 06

LUNDI

Potage préparé avec des ingrédients bio
Steack de soja - duo de Haricots rouges et Blé
Fromage - Fruit de saison

MARDI

Salade de Carottes râpées bio
Saumon au beurre blanc, accompagné d'une Fondue de
poireaux, Carottes et Riz - Flan caramel bio

JEUDI

Potage préparé avec des ingrédients bio
Hachis Parmentier accompagné de Salade
Dessert lacté

VENDREDI

Bouchée à la reine
Côte de Porc poêlée et Carottes à la Vichy
Fromage - Tarte maison

Menus élaborés et cuisinés sur place chaque jour par un cuisinier

Tous les mois, il sera servi un gâteau pour célébrer les anniversaires du mois. Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons
Les viandes entières de porc, de bœuf de veau et de volaille sont 100% françaises. Les céréales sont Bio. Le Pain vient de la Boulangerie Le Gourrirec



MAIRIE-56150
Tél. 02.97.27.10.88
Fax. 02.97.27.10.69
contact@saint-barthelemy56.fr
<https://saint-barthelemy56.fr>



Menus Végétariens

Les menus et la fiche sur l'origine des produits, peuvent être téléchargés sur : <https://saint-barthelemy56.fr/index.php/restauration-scolaire/>
Nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires.
Télécharger la fiche des allergènes sur : <https://saint-barthelemy56.fr/index.php/restauration-scolaire/>