



RESTAURATION SCOLAIRE DE SAINT JULIEN L'ARS

Menus de Février 2020

LUNDI 03	MARDI 04	JEUDI 06	VENDREDI 07
Salade de mâche  maïs Cordon bleu Pennes tomatées <i>(La Fabric d'Alice)</i> Fruits de saison	Menu alternatif Radis beurre  Courgettes  / Riz/ Tomates Yaourt nature sucré <i>(Les Prairies de la Gartempe)</i>	Crème Dubary Escalope de dinde Sauce champignons Boulgour Fruits de saison	Poissons panés Quartiers de citron Haricots vert  Fromage  Salade de fruits
LUNDI 10	MARDI 11	JEUDI 13	VENDREDI 14
Menu Bleu Escalope de dinde à la Crème bleue Pommes sautées Fromage  Tartes aux myrtilles	Paëlla au poulet Fromage  Fruits de saison	Salade verte  Brandade de poisson <i>(maison)</i> Petits suisses  Compote	Saumon sauce citron Épinards hachés Fromage  Fruits de saison
LUNDI 17	MARDI 18	JEUDI 20	VENDREDI 21
Potage Panais Filet de poulet sauce curry Carottes bicolores  Yaourt aux fruits <i>(Les Prairies de la Gartempe)</i>	Purée  <i>(Maison)</i> Jambon blanc <i>(La Baie des Champs)</i> Fromage  Fruits de saison	Menu alternatif Salade verte  Pizzas fromages Fruits de saison Crème dessert chocolat	Nuggets Frites ketchup Fromage blanc aux fruits

La commune a résolument fait le choix d'une cuisine de qualité favorisant les produits frais et l'approvisionnement de proximité. La qualité et la traçabilité des matières premières sont principalement recherchées. Une attention particulière est accordée au développement de l'approvisionnement local. La liste de nos fournisseurs est disponible sur le site internet de la Mairie de Saint Julien l'Ars Julien L'Ars. <https://www.saintjulienlars.fr/cantine-scolaire>

Chaque repas doit comporter : un féculent - des protéines (1 viande ou 1 poisson ou des œufs) - des légumes (crudité ou cuite) ou 1 fruit - et un produit laitier. Les menus sont suivis dans la mesure des possibilités d'approvisionnement