



















Mairie de Champcevinet

Menu du mois de janvier 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 06 au 10	Vermicelle à la tomate  Blanquette de veau  Riz pilaf  Fruit de saison *	* Carottes râpées  * Lasagnes végétariennes Compote et gâteau des rois 	Duo de saucissons  Cuisse de poulet rôtie  Poêlée de légumes de saison  Cubes de poires au sirop 	Crème Corail  Pennes au jambon gratinées  Fruit de saison  *	* Trio de légumes vinaigrette  Poisson de la criée  Purée de patate douce  Fromage blanc  *

Du 13 au 17	Feuilleté au fromage Sauté de volaille aux olives Duo de haricots Compote	* Macédoine de légumes Pâtes au saumon Gâteau citron/amande	Pizza Rôti de porc Chou-fleur à la béchamel Fruit de saison	Salade verte Pot au feu sauce gribiche Pommes vapeur Yaourt nature	* Velouté Crécy Dahl de lentilles Corail aux légumes Cantal Fruit de saison
Du 20 au 24	Betteraves rouges au sésame Moules Frites Fromage blanc	* Velouté de potimarron Tajine de légumes Semoule Fruit de saison	Haricots verts & féta Saucisse de Toulouse Lentilles vertes Fruit de saison	Potage de légumes Sauté d'agneau Flageolets Crème au chocolat	* Salade verte Gnocchis façon carbonara Compote
Du 27 au 31	Pâté de campagne Spaghettis bolognaise Compote	* Potage de pois cassés Pizza fromage & lardons Fruit de saison	Feuilleté au fromage Raviolis ricotta /épinard gratinés Salade verte Yaourt au citron	Salade de pâtes au thon Sauté de porc Poêlée de légumes de saison Yaourt nature	* Salade verte Chili végétarien Riz Tomme de brebis Fruit de saison

Vert = Produit issu de l'agriculture biologique -



= Fait maison -

Noir = Produits conventionnels



= Produits locaux -

* Aide de l'U.E à destination des écoles * Repas végétariens * Repas semi-alternatifs

Pain BIO



Toutes nos viandes (Bœuf, veau, agneau, porc et volailles) sont BIO et locales ou d'origine France.

Le poisson frais de la criée est issu d'une pêche durable, de saison et le poisson surgelé est labélisé M.S.C (respect des quotas de poisson et des fonds marins).

La part de produits « durables et de qualité » (BIO / AOP / AOC / LABEL ROUGE / ECOLABEL PECHE DURABLE...)

en Novembre était de 94.2% dont 43.5% de local.

La part de légumes BIO produits en régie par nos services en Novembre était de 56.11% sur l'ensemble des légumes frais transformés et cuisinés dans notre restaurant scolaire.

Il peut nous arriver de devoir effectuer des changements de dernière minute, que ce soit sur la composition des menus ou la provenance des produits, mais nous mettons tout en œuvre pour vous apporter un service de qualité et tenir au mieux nos engagements.

