

2024



NIVEAU 3

Label Ecocert «En Cuisine»
S'engager pour une restauration collective durable +Bio +Locale +Saine
www.label-ecocert.com

Menu du restaurant scolaire d'Agonac - Janvier 2025



Lundi 6 janvier

Soupe
Couscous végé
semoule
Fromage* & fruit*



Lundi 13 janvier

Crudités
Pommes de terre campagnardes
Fromage* & Fruit*

Lundi 20 janvier

Crudités
Blanquette de veau
Mélange de céréales
Fruit*

Lundi 27 janvier

Soupe
Sauté de mouton
Semoule
Fruit*

Mardi 7 janvier

Crudités
Rôti de veau
légumes
Fromage blanc*

Mardi 14 janvier

Soupe
Quiche aux poireaux
Dessert



Mardi 21 janvier

Crudités
Rôti de porc
Légumes
Fromage* & Fruit*

Mardi 28 janvier

Crudités
Curry de pois chiche
Riz
Yaourt*



Mercredi 8 janvier

Crudités
Purée
Saucisse
Fruit*

Mercredi 15 janvier

Crudités
Carottes vichy
Gigot d'agneau
Fruit*

Mercredi 22 janvier

Anti gaspi

Mercredi 29 janvier

Crudités
Gratin de légumes
Dessert

Jeudi 9 janvier

Betteraves
Pâtes bolognaise
Fruit*

Jeudi 16 janvier

Mousse de foie de poulet
Poisson
Riz
Yaourt*

Jeudi 23 janvier

Soupe
Bourguignon
Pommes de terre
Yaourt*

Jeudi 30 janvier

Crudités
Émincés de poulet
Blé & légumes
Fromage* & Fruit*

Vendredi 10 janvier

Crudités
Côte de porc
Légumes
Dessert

Vendredi 17 janvier

Crudités
Poulet rôti
Légumes
Fruit*

Vendredi 24 janvier

Crudités
Lasagne aux légumes
Salade
Dessert

Vendredi 31 janvier

Crudités
Pot au feu
Légumes
Dessert



LEGENDE:



Agriculture biologique

Produits locaux (Dordogne ou
départements limitrophes)

Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements

Menus élaborés par Rémi & Vanessa

*Aides européennes à destination des écoles pour la distribution des fruits et des produits laitiers