Restaurant Scolaire d'Hurigny

# MENUS FEVRIER 2024

## *P'tit point produits :

- Locaux : Depuis plusieurs années, nous privilégions nos producteurs locaux pour les produits frais (biscuits, légumes, coulis, etc…)
- Un certain nombre de produits d'épicerie sont issus de l'agriculture biologique (huile d'olive, riz, etc…).
- Toutes nos viandes sont d'origine française
- Nous poursuivons les commandes auprès de « terroirs 71 », un regroupement de fournisseurs locaux. Nous commanderons notamment des yaourts, compotes, et de la viande.

**Nouveauté 2024 :**

Le pain sera fourni par la boulangerie d'Hurigny

---

*Suivant les arrivages, les menus peuvent subir de petites modifications.*

| LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|
| | | **1er février** | **2 février** |
| | | Pizza fromage | Salade de mâche* |
| | | Sauté de porc à la dijonnaise<br>Brocolis | Pâtes au thon |
| | | Fruits | Crêpe fourrée |
| **5 février** | **6 février** | **8 février** | **9 février** |
| Soupe de vermicelles | Macédoine de légumes* | Salade de maïs composée* | Salade* |
| Sauté de bœuf paprika<br>Carottes* | Tortilla<br>Fromage | Poisson meunière<br>Poêlée de légumes* | Tartiflette |
| Semoule au lait | Gâteau maison | Compote* | Fruits |
| **12 février** | **13 février** | **15 février** | **16 février** |
| Salade d'endives / fromages / pommes | Soupe de légumes | Crêpe au fromage | Œufs durs et sauce Aurore |
| Moules safranées<br>Riz | Sauté de volaille<br>Gratin dauphinois | Saucisse<br>Flageolets à la tomate | Beignets de légumes<br>Pâtes |
| Banane | Ile flottante | Fruits | Fromage blanc et coulis* |