

MENUS - RESTAURANT SCOLAIRE - DU LUNDI 07 JANVIER AU VENDREDI 15 FEVRIER 2019

Lundi 7 Janvier

Friand
Steak de veau
Haricots verts
Mousse chocolat

Mardi 8 Janvier

Velouté de légumes
Boulettes de Bœuf BIO
Blé
Saint-Nectaire
Galette des rois

Mercredi 9 Janvier

Galichons
Poisson meunière
Ratatouille
Petit Louis
Clémentines

Jeudi 10 Janvier

Endives en salade
Œufs Béchamel
Épinards
Carré frais
Salade de fruits

vendredi 11 Janvier

Betteraves rouges
Lasagne de Saumon
Kiri
Banane

Lundi 14 Janvier

Surimi
Rôti de dinde
Carottes
Emmental
Kiwi

Mardi 15 Janvier

Céleri rémoulade
Potée
Chou braisé
Cantadou
Tarte aux Pommes BIO

Mercredi 16 Janvier

Maquereaux
Escalope de dinde
Poêlée de Légumes
Entremet aux fruits

Jeudi 17 Janvier

Carottes râpées
Tomates farcies
Riz
Brie
Compote

Vendredi 18 Janvier

Salade de coquillettes
Filet de Merlu
Salsifis
Yaourt Aromatisé
Gâteaux secs

Lundi 21 Janvier

Croque Monsieur
Cuisse de Poulet
Choux de Bruxelles
Flamby

Mardi 22 Janvier

Salade Verte
Hachis Parmentier
Edam
Orange

Mercredi 23 Janvier

Carottes râpées
Émincé de volaille curry
Pâtes
Petits Suisse BIO
Gâteaux secs

Jeudi 24 Janvier

Pâté en croûte
Œufs à la tomate
Boulgour
Crème dessert

Vendredi 26 Janvier

Endives en salade
Nuggets de Poisson
Pommes boulangères
Babybel
Tarte

Lundi 28 Janvier

Betteraves rouges
Steak Haché
Chou-fleur BIO
Comté
Poire

Mardi 29 Janvier

Taboulé
Cordon Bleu
Carottes
Petit Louis
Salade de fruits

Mercredi 30 Janvier

Galichon
Escalope de dinde
Haricots verts
Chou à la crème

Jeudi 31 janvier

Salade verte
Bœuf Bourguignon
Boulgour
Gouda
Entremet aux fruits

Vendredi 1er Février

Quiche au thon
Poisson Pané
Petits pois
Saint-Moret
Mandarines

Lundi 4 Février

Sardines
Raviolis
Emmental
Pommes BIO

Mardi 5 Février

Friand
Sauté de dinde
Choux frisés
Comté
Kiwi

Mercredi 6 Février

Tomates/ Maïs
Knacki
Pommes de terre
Yaourt sucré
Banane

Jeudi 7 Février

Terrine de campagne
Rôti de Porc
Haricots verts
Mimolette
Compote

Vendredi 8 Février

Feuilleté emmental
Colin beurre blanc
Choux Bruxelles
Crème dessert

Lundi 11 Février

Taboulé
Quenelle de volaille
Carottes
Mousse chocolat

Mardi 12 Février

Chou-fleur en vinaigrette
Rôti de veau
Purée
Emmental
Clémentines

Mercredi 13 Février

Salade de lentilles
Cordon bleu
Haricots verts BIO
Paris Brest

Jeudi 14 Février

Terrine de campagne
Cuisse de poulet
Salsifis
Saint-Nectaire
Compote de Pomme

Vendredi 15 Février

Tomates en vinaigrette
Dos de Cabillaud
Gnocchi
Éclair chocolat

TOUS LES MENUS SONT SUCCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS EN FONCTION DES DISPONIBILITÉS

* **PRODUIT d'ORIGINE LOCALE**

BONNES VACANCES D'HIVER