

menus- restaurant scolaire du lundi 6 janvier 2020 au vendredi 21 février 2020

SEMAINE 1	Lundi, 6 janvier	Mardi, 7 janvier	Mercredi, 8 janvier	Jeudi, 9 janvier	Vendredi, 10 janvier
	potage vermicelles nuggets ratatouille carré frais orange 	cake aux olives escalope de dinde  haricots verts crème dessert vanille poire	salade verte/croûtons émincé de bœuf aux oignons ebly Saint-Paulin cocktail de fruits	endives en salade  gratin de poisson farfalles crème aux œufs 	taboulé filet mignon sauce charcutière  gratin de courgettes Saint Nectaire pomme
SEMAINE 2	Lundi, 13 janvier Tomates et maïs en salade jambon sauce madère gnocchis a la romaine fromage blanc kiwis	Mardi, 14 janvier courgettes râpées à la coriandre  bœuf provençale julienne de légumes semoule au lait 	Mercredi, 15 janvier betteraves rouges  sauté de dinde au curry riz  Saint Moret clémentine	Jeudi, 16 janvier chou rouge saucisse de Strasbourg frites yaourt nature banane	Vendredi, 17 janvier MENU VEGETARIEN lentilles en salade omelette ciboulette carottes braisées  Petit Louis galette des rois 
SEMAINE 3	Lundi, 20 janvier haricots verts en salade navarin d'agneau pommes de terre- carottes -navets kiri pomme	Mardi, 21 janvier filet de maquereaux  steak haché haricots beurre Cantal Choux chantilly 	Mercredi, 22 janvier saucisson cuit poisson à la lyonnaise crème dessert chocolat mandarine	Jeudi, 23 janvier velouté de légumes  rôti de porc petit pois camembert riz au lait 	Vendredi, 24 janvier concombres en vinaigrette  bœuf bourguignon  rôsti vache qui rit orange
SEMAINE 4	Lundi, 27 janvier carottes râpées  poisson meunière boulgour emmental compote de fruits	Mardi, 28 janvier pizza  Cuisse de poulet rôti brocolis yaourt aromatisé banane 	Mercredi, 29 janvier potage potiron  sauté de porc à la moutarde flageolets tomme noire liégeois café	Jeudi, 30 janvier riz en salade  steak de veau endive braisée bleu d'Auvergne raisin	Vendredi, 31 janvier tomates en salade choucroute de la mer cantadou kiwis
SEMAINE 5	Lundi, 3 fevrier avocat vinaigrette boulettes de bœuf bettes cardes Saint-Nectaire mousse au chocolat	Mardi, 4 fevrier macédoine de légumes  brochette de dinde coquillettes  yaourt nature orange	Mercredi, 5 fevrier endives en salade  chipolatas purée mimolette compote	Jeudi, 6 fevrier paté en croûte paupiette de veau fondue de poireaux tomme noire clémentine 	Vendredi, 7 fevrier MENU VEGETARIEN  gougères au fromage gratin dubarry (choux fleur /œuf dur/ béchamel) petit suisse poire
SEMAINE 6	Lundi, 10 fevrier velouté de pois cassés blanquette de dinde poêlée de légumes grillés fromage blanc mandarine	Mardi, 11 fevrier salade coleslaw œufs béchamel épinards carré frais clafoutis aux fruits 	Mercredi, 12 fevrier asperges langue sauce tomate pommes noisette chavroux kiwis 	Jeudi, 13 fevrier potage de légumes  noix de joue de porc confite haricots coco Petit Louis pomme au four  	Vendredi, 14 fevrier pâte en salade filet de poisson sauce oseille  carottes braisées crème dessert chocolat poire
SEMAINE 7	Lundi, 17 fevrier velouté de tomates boulettes d'agneau haricots verts gouda crème anglaise 	Mardi, 18 fevrier choux-fleurs en salade  quenelle de brochet sauce aurore blé yaourt aromatisé ananas au sirop	Mercredi, 19 fevrier feuilleté hot-dog  escalope de volaille tomate provençale Saint-Paulin raisin 	Jeudi, 20 fevrier lentilles en salade cordon bleu flan de légumes Saint Moret pomme	Vendredi, 21 fevrier MENU VEGETARIEN  salade verte risotto végétarien flamby banane

Produit fait maison 

Produit biologique 

Produit local 

tout les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des disponibilités