

Restaurant scolaire de CREUZIER-LE-VIEUX - Menus du lundi 4 janvier au 26 février 2021

SEMAINE 1	Lundi, 4 janvier	Mardi, 5 janvier	Mercredi, 6 janvier	Jeudi, 7 janvier	Vendredi, 8 janvier
	Potage de légumes Escalope viennoise Duo de courgettes grillées Fromage coupe (Saint-Paulin) Fruit de saison	Gougère au fromage Dos de colin meunière Poêlée ratatouille Yaourt nature sucré Fruit de saison	Tomates et maïs en salade Bœuf bourguignon Pommes vapeur Fromage coupe (brie) Compote pomme/ Fraise Gâteau	Haricots verts en salade Saucisse de Strasbourg Farfalles Fromage emballé (tartare) Mousse caramel	Lentilles en salade Steak de veau Carottes braisées Petit Louis Fruit de saison
					Vendredi, 15 janvier MENU VEGETARIEN
SEMAINE 2	Lundi, 11 janvier Salade verte / dés de bleu Jambon braisé en sauce Ebly Fromage blanc Fruit de saison	Mardi, 12 janvier Carottes râpées Sauté de dinde au curry Poêlée de légumes grillés Fromage coupe (gouda) Mousse au chocolat	Mercredi, 13 janvier Betteraves rouges Rôti de porc Spaghettis Fromage emballé (chavroux) Fruit de saison	Jeudi, 14 janvier Salade endive /lardons Paupiette de veau Pomme röstie Fromage emballé (tartare) Fruit de saison	Vendredi, 15 janvier Macédoine de légumes Gratin dubarry(choux fleur,œuf dur,béchamel) Yaourt nature sucré Galettes des rois
SEMAINE 3	Lundi, 18 janvier Chou fleur Boulettes de bœuf Bettes cardé à la tomate Fromage emballé (kiri) Fruit de saison	Mardi, 19 janvier Pâte en salade Gratin de poisson Julienne de légumes Fromage emballé (tomme noire) Tarte aux pommes	Mercredi, 20 janvier Cake aux olives Quenelles de volaille Epinards au beurre Fromage emballé (comté) Fruit de saison	Jeudi, 21 janvier Velouté de tomates / Vermicelles Sauté de porc à la moutarde Brocolis Fromage coupe (emmental) Crème anglaise /Gâteau	Vendredi, 22 janvier Avocat mayonnaise Escalope de volaille Pommes de terre grenaille rissolées Fromage coupe (Saint-Nectaire) Compote de fruits
SEMAINE 4	Lundi, 25 janvier Coleslaw Noix de joue de porc confite Haricots blancs tomates Crème dessert vanille Fruit de saison	Mardi, 26 janvier MENU VEGETARIEN Haricots verts en salade Tagliatelles / Légumes tajine Fromage emballé (bleu douceur) Fruit de saison	Mercredi, 27 janvier Tomates en salade Hachis parmentier Tartare Ananas au sirop / biscuit cuillère	Jeudi, 28 janvier Velouté de pois cassés Boulettes d'agneau Poêlée méridionale Fromage coupe (brie) Choux crème pâtissière	Vendredi, 29 janvier Quiche lorraine Poisson sauce estragon Carottes braisées Fromage emballé (tome noire) Fruit de saison
SEMAINE 5	Lundi, 1 février Potage potiron Aiguillettes de volaille Gratin de brocolis Fromage coupe (tomme blanche) Fruit de saison	Mardi, 2 février (chandeleur) Asperges Sauté de veau Ebly Yaourt nature sucré Crêpes confiture	Mercredi, 3 février Salade verte / Croûtons Omelette aux pommes de terre et ciboulette Fromage emballé (kiri) Flan pistache	Jeudi, 4 février MENU VEGETARIEN Roulé au fromage Paella végétarienne Fromage emballé (chavroux) Fruit de saison	Vendredi, 5 février Saucisson cuit Steak haché Petits pois Fromage emballé (comté) Fruit de saison
VACANCES DE FEVRIER					
SEMAINE 6	Lundi, 8 février Taboulé Gratin de poisson Duo de courgettes grillées Fromage emballé (petit louis) Fruit de saison	Mardi, 9 février Endives / Dés bleu d'Auvergne Paupiette de volaille Haricots verts / Champignons Fromage coupe (gouda) Crème dessert chocolat	Mercredi, 10 février Potage poireaux / Pommes de terre Spaghettis bolognaise Fromage blanc sucré Fruit de saison	Jeudi, 11 février Chou fleur Rôti de porc au jus Pommes de terre boulangère Fromage emballé (samossas) Cocktail de fruits	Vendredi, 12 février Thon et œuf en gelée Sauté de bœuf Haricots plats d'Espagne Fromage coupe (brie) Fruit de saison
VACANCES DE FEVRIER					
SEMAINE 7	Lundi, 15 février Velouté de tomates Emincé de volaille au curry Julienne de légumes Fromage emballé (emmental) Fruit de saison	Mardi, 16 février (mardi gras) Choux blanc et rouge râpés Chipolatas Purée pommes de terre / Céleri Fromage emballé (cantal) Beignets	Mercredi, 17 février Bouchée à la reine Steak de veau Boulgour Fromage emballé (tartare) Oreillons de poire sauce chocolat	Jeudi, 18 février Carottes râpées Brochette de poisson sauce citronnée Riz Yaourt aromatisé Fruit de saison	Vendredi, 19 février Salade de tomates Cuisse de poulet Haricots beurre persillés Fromage coupe (Saint-Nectaire) Liégeois café
	Lundi, 22 février Paté de foies de volaille Raviolis au gruyère Fromage emballé (Saint-Paulin) Fruit de saison	Mardi, 23 février Gnocchis à la tomate Grillade de porc Endives braisées Fromage coupe (emmental) Compote de pomme / Boudoir	Mercredi, 24 février Avocat Brandade de poisson Fromage emballé (camembert) Fruit de saison	Jeudi, 25 février Salade panachée et surimi Bœuf sauté aux oignons Poêlé de légumes grillés Fromage coupe (tomme blanche) Clafoutis	Vendredi, 26 février MENU VEGETARIEN Betteraves rouges Lasagnes épinard ricotta Petit-suisse aux fruits Fruit de saison

Produit fait maison

Produit biologique

Produit local

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