

restaurant scolaire de CREUZIER-LE-VIEUX

MENUS DU LUNDI 20 JANVIER AU VENDREDI 21 FÉVRIER 2025

	Lundi 20 janvier	Mardi 21 janvier	Mercredi 22 janvier	Jeudi 23 janvier	Vendredi 24 janvier
SEMAINE 04		MENU VÉGÉTARIEN			
	Pâté en croûte	Avocat vinaigrette	Endives en salade	Gougères au fromage	Macédoine de légumes
	Boulettes de bœuf	Risotto aux légumes	Chipolatas	Gratin de poisson	Brochette de dinde
	Choux de Bruxelles		Frites	Carottes braisées	Pommes de terre sautées sarladaises
	Saint-Nectaire coupe	Tomme noire	Mimolette	Petits suisses	Yaourt nature
	Pomme	Gâteau 3 chocolats	Clémentines	Compote saveur biscuit	Kiwis
SEMAINE 05	Lundi 27 janvier	Mardi 28 janvier	Mercredi 29 janvier	Jeudi 30 janvier	Vendredi 31 janvier
					MENU VÉGÉTARIEN
	Velouté de pois cassés	Salade coleslaw	Asperges	Potage de légumes	Pâtes en salade
	Escalope de volaille au jus	Œufs béchamel	Langue sauce tomate	Noix de joué de porc confite	Nuggets de blé et pois
	Poêlée de légumes grillés	Épinards	Pommes noisettes	Haricots coco tomates	Carottes au jus
	Fromage blanc	Carré frais	Chavroux	Brie coupe	Petit louis
	Mandarane	Clafoutis aux fruits	Kiwis	Abricots au sirop	Poire
SEMAINE 06	Lundi 03 février	Mardi 04 février	Mercredi 05 février	Jeudi 06 février	Vendredi 07 février
				MENU VÉGÉTARIEN	chandeleur
	Velouté de tomates	Chou-fleur en salade	Feuilletée hot-dog	Salade verte	Lentilles en salade
	Boulettes d'agneau	Quenelles nature sauce aurore	Escalope de volaille	Paella végétarienne	Émincés de volaille
	Haricots verts	Blé	Tomates gratinées		Flan de légumes
	Gouda	Yaourt aromatisé	Saint-Paulin coupe	Flamby	Saint-Môret
	Crème anglaise	Ananas au sirop	Banane	Pêches au sirop	Crêpes
SEMAINE 07	Lundi 10 février	Mardi 11 février	Mercredi 12 février	Jeudi 13 février	Vendredi 14 février
					MENU VÉGÉTARIEN
	Coquillettes en salade	Maquereau au vin blanc	Salade verte / croûtons	Endives en salade	Asperges sauce mousseline
	Cordon bleu	Escalope de dinde	Blanquette de veau	Gratin de poisson	Tomates farcies végétariennes
	Petits pois / Carottes	Haricots verts	Riz	Farfalles	Poêlée ratatouille
	Fromage coupe (saint-Paulin)	Yaourt aromatisé	Fromage coupe (Brie)	Fromage emballé	Fromage coupe (saint-Nectaire)
	Fruit de saison	Compote pomme / Fraise	Ananas au sirop	Semoule au lait	Fruit de saison
			Gâteau		
SEMAINE 08	Lundi 17 février	Mardi 18 février	Mercredi 19 février	Jeudi 20 février	Vendredi 21 février
					MENU VÉGÉTARIEN
	Haricots verts	Carottes râpées	Betteraves rouges	Salade verte / Dés de Bleu	Avocat
	Jambon braisé en sauce	Sauté de dinde au curry	Rôti de porc	Paupiettes de veau	Lasagnes d'aubergines
	Ebly	Poêlée de légumes grillés	Spaghettis	Riz	Endives en salade
	Fromage blanc	Fromage coupe (Gouda)	Yaourt aux fruits	Fromage emballé (Tomme noire)	Fromage coupe (Édam)
	Fruit de saison	Beignets / Pâte à tartiner	Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse fruits de la passion

Produit fait maison
 Produit biologique
 Produit local

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