

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 7 au 11 janvier 2019 "BONNE ANNEE"

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	carottes râpées		laitue iceberg	taboulé
sauté de bœuf VBF façon pot au feu	nuggets de poulet (plein filet)		haché au veau sauce tomate	poêlée colin d'alaska doré au beurre
riz (et fondue de poireaux)	gratin de chou fleur (et pdt)		mezze penne	haricots verts
petit fromage frais sucré	camembert		fromage frais à tartiner	fromage frais sucré
galette des rois aux pommes	mousse saveur chocolat		poire au sirop	clémentines origine Corse

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des approvisionnements

VBF = Viande Bovine Française
produit issu agriculture biologique

* = Plat contenant du porc

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 14 au 18 janvier 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
croustillants emmental	chou rouge rémoulade		velouté légumes variés	carottes râpées à l'orange
rôti de porc* demi sel <i>rôti de dinde</i>	colin d'alaska sauce aux crevettes		ravioli au bœuf VBF gratinés	pilon de poulet rôtis
lentilles (et carottes)	semoule		carré de l'est	épinards au gratin (et pdt)
yaourt arôme	st paulin (ind)		fruit frais de saison	crème anglaise
litchis frais	compote de pomme			gâteau au chocolat

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des approvisionnements

VBF = Viande Bovine Française
produit issu agriculture biologique

* = Plat contenant du porc

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 21 au 25 janvier 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté carotte	pâté de campagne* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i>		<u>REPAS Irlande</u> coleslaw (carotte chou blanc)	betteraves BIO vinaigrette
bouchées de poulet sauce curry coco	omelette BIO (au fromage)		parmentier irlandais (shepherd's pie) au bœuf VBF	beignets au calamar et citron
pâtes BIO	haricots verts et beurre			riz (et ratatouille)
fromage oval	fromage frais sucré		gouda BIO	petit fromage frais arôme
liegeois saveur chocolat	fruit frais BIO		tarte croisillon aux pommes jus de pomme	fruit frais de saison

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des approvisionnements

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 28 janvier au 1er février 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	céleri rémoulade		œuf dur mayonnaise	salade verte et maïs
filet de poulet et son jus	steak de cabillaud sauce échalote		saucisses de Strasbourg* <i>saucisses de volaille</i>	steak haché VBF sauce barbecue
carottes vapeurs (et pdt)	semoule		chou fleur sauce blanche (et pdt)	frites
emmental à la coupe	velouté aux fruits mixés		petit fromage frais sucré	tomme (ind)
fruit frais de saison	gaufrettes parfum chocolat		banane	spécialité pomme mirabelle

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des approvisionnements

VBF = Viande Bovine Française
produit issu agriculture biologique

* = Plat contenant du porc

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 4 au 8 février 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	<u>REPAS NOUVEL AN</u> <u>CHINOIS</u> chou blanc sauce soja		<u>RACLETTE</u> velouté légumes variés	betteraves vinaigrette
émincés de poulet sauce basquaise	boulettes de bœuf VBF sauce aigre douce		jambon* qualité supérieure <i>jambon de volaille</i>	colin d'alaska pané et citron
mezze penne	batonnière de légumes (carotte jaune germe de soja) (et riz)		pommes de terre vapeur	haricots verts
yaourt sucré	fromage frais à tartiner		fromage à raclette	édam (ind)
LA CHANDELEUR crêpe au sucre (fraîche)	cocktail de fruits au sirop		orange BIO	crème dessert saveur chocolat

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des approvisionnements

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 11 au 15 février 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	céleri rémoulade		salade verte sauce ciboulette	tomates vinaigrette
carbonade de bœuf VBF	poêlée colin d'alaska doré au beurre		manchons de poulet rôtis	paupiette au veau sauce façon béarnaise
riz	purée potimarron pomme de terre		carottes crème de curry (et semoule)	flageolets
carré de l'est	st paulin (ind)		petit fromage frais arôme	fromage frais à tartiner
fruit frais de saison	gélifié saveur vanille		éclair parfum chocolat	compote de pomme

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des approvisionnements

VBF = Viande Bovine Française
produit issu agriculture biologique

* = Plat contenant du porc

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 18 au 22 février 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette	carottes râpées		crêpe au fromage	salade de pépinette printanière
boeuf VBF bourguignon	œufs durs sauce blanche		rôti de porc* demi sel <i>rôti de dinde</i>	pépites de colin d'alaska aux céréales
farfalles	purée brocolis pomme de terre		haricots verts et beurre	épinards sauce blanche (et pdt)
petit fromage frais sucré	tomme (ind)		fromage frais sucré	fromage frais à tartiner
fruit frais de saison	mousse saveur chocolat		fruit frais de saison	fruit frais de saison

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des approvisionnements

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 11 au 15 mars 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	duo carottes et céleri		œuf dur mayonnaise	betteraves vinaigrette
cordon bleu de volaille	poêlée colin d'alaska doré au beurre		haché au veau sauce brune	cubes colin d'alaska et moules à la catalane
petits pois carottes	gratin de chou fleur (et pdt)		haricots verts	riz façon paëlla
fromage oval	yaourt sucré		petit fromage frais arôme	fromage frais à tartiner
fruit frais de saison	moelleux chocolat		fruit frais de saison	crème dessert saveur vanille

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des approvisionnements

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 18 au 22 mars 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	pâté de foie* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i>		velouté carotte	<u>REPAS Norvège</u> concombres sauce à l'aneth
sauté de bœuf VBF sauce au cidre	omelette au fromage		jambon* qualité supérieure (ketchup) <i>jambon de volaille</i>	steak de saumon sauce moutarde à l'ancienne
carottes jaunes oranges (et pdt)	purée épinards pomme de terre		beignets de chou fleur	pommes de terre sautées (lamelles) persillées
gouda (ind)	yaourt arôme		carré de l'est	fromage frais sucré
flan goût vanille nappé caramel	fruit frais de saison		banane	pain d'épices

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des approvisionnements

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 25 au 29 mars 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	coleslaw (carotte chou blanc)		betteraves vinaigrette	tomates vinaigrette
rôti de porc* demi sel	boulettes au mouton et merguez (jus et légumes coucous)		émincés de volaille façon kebab	colin d'alaska pané et citron
<i>rôti de dinde</i>				
côtes de blettes et pomme de terre sauce blanche	semoule		frites (mayonnaise ketchup)	haricots verts
camembert	fromage frais à tartiner		petit fromage frais arôme	yaourt sucré
fruit frais BIO	compote de pomme		fruit frais de saison	brownies

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des approvisionnements