Menus du 8 JANVIER au 23 FEVRIER 2018

MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Légende : BIO — PRODUIT REGIONAL — REPAS A THEME — REPAS VEGETARIEN

EPIPHANIE

lundi 08 janvier	mardi 09 janvier	jeudi 11 janvier	vendredi 12 janvier
Betteraves vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Céleri rémoulade	Salade de blé carnaval
Poisson pané et son citron	Filet de poulet au curcuma	Bœuf bourguignon	Sauté de porc à l'ancienne
Riz créole	Purée de courgettes	Coquillettes	Chou fleur persillé
Edam	Vache qui rit	Yaourt aromatisé	Brie
Fruit frais	Mousse au chocolat	Galette des rois	Fruit frais

SUD OUEST

lundi 15 janvier	mardi 16 janvier	jeudi 18 janvier	vendredi 19 janvier
Potage de légumes	Salade verte	Salade de pâtes méridionale	Carottes râpées
Boulettes de bœuf sauce provençale	Cassoulet	Filet de colin aux agrumes	Tortilla aux
Petits pois au jus		Brocolis persillés	pommes de terre
Yaourt nature sucré	Tomme	Emmental	Buchette de lait mélangé
Fruit frais	Gateau basque	Liégeois vanille	Compote de pommes

lundi 22 janvier	mardi 23 janvier	jeudi 25 janvier	vendredi 26 janvier
Betteraves bio vinaigrette	Pâté de campagne et cornichons	Salade coleslaw	Potage de légumes bio
Filet de hoki sauce Dugléré	Steak haché sauce au poivre	Joue de porc au miel	Nuggets de poulet sauce mayonnaise
Riz créole	Chou fleur béchamel	Tortis bio au beurre	Haricots verts à l'échalote
Edam	Chanteneige	Carré de l'Est	Fromage blanc sucré
Crème dessert caramel	Fruit frais bio	Compote de banane bio	Fruit frais

CHANDELEUR

lundi 29 janvier	mardi 30 janvier	jeudi 01 février	vendredi 02 février
Carottes râpées	Taboulé oriental aux épices	Potage de potimarron	Pomelos et son sucre
Jambon sauce méridionale	Paupiette de veau sauce brune	Brandade de poisson	Filet de poulet sauce paprika
Pommes rosti	Petits pois cuisinés		Haricots beurre persillés
Buchette de lait mélangé	Gouda	Mimolette	Camembert
Compote de pommes	Crème vanille	Fruit frais	Crêpe au chocolat

ASIE

lundi 05 février	mardi 06 février	jeudi 08 février	vendredi 09 février
Crêpe au fromage	Macédoine mayonnaise	Salade de chou blanc à la japonaise	Salade verte à la mimolette
Steak végétarien au curry	Echine de porc	Emincé de dinde au caramel	Poisson pané et son citron
Purée de carottes	aux lentilles	Riz cantonais	Epinards béchamel et pdt
Vache qui rit	Petit moulé nature		Yaourt nature sucré
Fruit frais	Flan nappé caramel	Salade de fruits aux litchis	Fruit frais

MARDI GRAS

lundi 12 février	mardi 13 février	jeudi 15 février	vendredi 16 février
Salade coleslaw bio	Concombres vinaigrette	Salade de blé Arlequin	Poireaux frais vinaigrette
Sauté de bœuf sauce forestiere	Beaufilet de hoki sauce dieppoise	Steak haché de veau à l'ancienne	Gratin de pâtes
Pommes noisette	Brocolis persillés	Haricots verts persillés	au jambon
Camembert bio	Yaourt nature sucré	Carré frais bio	et son emmental râpé
Fruit frais	Beignet chocolat	Fruit frais bio	Yaourt bio

lundi 19 février	mardi 20 février	jeudi 22 février	vendredi 23 février
Salade verte à l'emmental	Potage de légumes	Salade de riz, haricots verts et tomates	Céleri à la crème
Pièce de poulet sauce Robert	Paupiette de veau sauce tomate	Choucroute de Strasbourg	Filet de colin
Chou fleur persillé	Pommes Rosti		et pommes de terre gratinées
Brie	Carré de l'Est	Edam	Chantaillou
Gateau à la vanille	Fruit frais	Fruit frais	Compote d'abricots

MENU VISÉ ET ADAPTÉ — Pôle Nutrition & Santé

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de votre gérant.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements