



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 6 au 10 janvier 2020 "BONNE ANNEE"

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté légumes variés velouté légumes verts</p> <p>sauté de bœuf BIO façon pot au feu</p> <p>carottes BIO (pomme de terre)</p> <p>fromage ovale bleu</p> <p>galette à la frangipane</p>	<p>betteraves BIO vinaigrette</p> <p>colin d'alaska sauce moutarde à l'ancienne</p> <p>pommes de terre rissolées</p> <p>petit fromage frais sucré petit fromage frais arôme</p> <p>fruit frais de saison au choix</p>	<p><u>tomate vinaigrette</u></p> <p>pilon de poulet (et merguez)</p> <p>purée courges pomme de terre</p> <p>tomme</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>pizza au fromage crêpe au fromage</p> <p>rôti de porc* froid</p> <p><i>rôti de poulet froid</i></p> <p>petits pois</p> <p>fromage à tartiner au choix</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>REPAS VEGETARIEN</p> <p>salade verte sauce mimosa salade de lentilles</p> <p>riz, carottes et cubes emmental (plat complet)</p> <p>yaourt arôme vanille BIO</p> <p>gâteau aux fruits confits brownie</p>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française
produit issu agriculture biologique

* = Plat contenant du porc

REPAS VEGETARIEN

Aide UE à destination des écoles



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 13 au 17 janvier 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>carottes râpées radis beurre</p> <p>bœuf haché BIO sauce colombo</p> <p>semoule BIO</p> <p>camembert bûche au lait de mélange</p> <p>compote de pomme spécialité pomme banane</p>	<p>REPAS VEGETARIEN</p> <p>salade de maïs (pois chiche) salade de haricots blancs</p> <p>palets fromagers emmental</p> <p>haricots verts</p> <p>yaourt sucré BIO local et circuit court</p> <p>gâteau fourré chocolat gâteau fourré fraise</p>	<p>céleri rémoulade</p> <p>sauté de bœuf VBF aux olives</p> <p>riz (courgettes)</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>cocktail de fruits</p>	<p>LA RACLETTE velouté potiron</p> <p>jambon* qualité supérieure (et cornichon)</p> <p><i>jambon de poulet</i></p> <p>pommes de terre</p> <p>fromage à raclette</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>taboulé (semoule BIO)</p> <p>poêlée colin d'alaska doré au beurre</p> <p>chou fleur sauce blanche (pomme de terre)</p> <p>fromage frais sucré fromage frais arôme</p> <p>fruit frais de saison au choix</p>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française
produit issu agriculture biologique

* = Plat contenant du porc

REPAS VEGETARIEN

Aide UE à destination des écoles

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 20 au 24 janvier 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	REPAS VEGETARIEN VENDREDI
velouté légumes variés velouté tomate sauté de bœuf BIO sauce daube pâtes BIO petit fromage frais arôme petit fromage frais sucré fruit frais de saison au choix	carottes râpées BIO cordon bleu de volaille pommes de terre emmental à la coupe carré de l'est mousse au chocolat mousse saveur citron	laitue iceberg rôti de porc* jus aux herbes <i>rôti de poulet jus aux herbes</i> lentilles (et carottes) coulommiers fruit frais de saison	pâté de campagne* et cornichon pâté de volaille et cornichon parmentier au thon fromage frais sucré fromage frais arôme fruit frais BIO	taboulé salade de pépinette tarte tomate chèvre haricots beurre fromage à tartiner BIO spéaite pomme mirabelle compote de pomme

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française
 produit issu agriculture biologique

* = Plat contenant du porc

REPAS VEGETARIEN

Aide UE à destination des écoles



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 27 au 31 janvier 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><u>Nouvel an Chinois</u> carottes et haricots mungo</p> <p><u>émincés de poulet BIO</u> sauce aigre douce</p> <p><u>poêlée de légumes BIO</u> (riz BIO)</p> <p>st paulin</p> <p>litchis frais nectar de fruits exotiques</p>	<p>REPAS VEGETARIEN</p> <p><u>betteraves BIO</u> sauce fromage blanc</p> <p>œufs durs sauce blanche</p> <p>purée épinard pomme de terre</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>madeleine madeleine marbrée chocolat</p>	<p><u>salade de maïs</u></p> <p>rôti de bœuf VBF froid et ketchup</p> <p>beignets de brocolis</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>salade verte concombres vinaigrette</p> <p>gratin savoyard* (jambon* pomme de terre fromage râpé)</p> <p>petit fromage frais sucré petit fromage frais arôme</p> <p><u>fruit frais BIO</u></p>	<p>chou blanc rémoulade tomates vinaigrette</p> <p>colin d'alaska pané et citron</p> <p>haricots verts</p> <p><u>édam BIO</u></p> <p>creme dessert saveur vanille crème dessert caramel</p>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française
produit issu agriculture biologique

* = Plat contenant du porc

REPAS VEGETARIEN

Aide UE à destination des écoles