

Menu  
du 7 au 11  
Janvier

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 7 au 11 janvier 2019 "BONNE ANNEE"

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	carottes râpées	saucisson* à l'ail et cornichon <small>roulade de volaille et cornichon</small>	laitue iceberg	taboulé
sauté de bœuf VBF façon pot au feu	nuggets de poulet (plein filet)	parmentier au thon	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	gouda (ind)	fromage frais à tartiner	fromage frais sucré
galette des rois aux pommes	mousse saveur chocolat	fruit frais de saison	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	concombres vinaigrette	velouté légumes variés	carottes râpées à l'orange
rôti de porc* demi sel <i>rôti de dinde</i>	colin d'alaska sauce aux crevettes	bœuf VBF bourguignon	ravioli au bœuf VBF gratinés	pilon de poulet rôtis
lentilles (et carottes)	semoule	petits pois (champignons)		épinards au gratin (et pdt)
yaourt arôme	st paulin (ind)	fromage frais à tartiner	carré de l'est	crème anglaise
litchis frais	compote de pomme	crème dessert saveur vanille	fruit frais de saison	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>	pizza au fromage	<u>REPAS Irlande</u> coleslaw (carotte chou blanc)	<b>betteraves BIO</b> vinaigrette
bouchées de poulet sauce curry coco	<b>omelette BIO</b> (au fromage)	rôti de bœuf VBF et ketchup	parmentier irlandais (shepherd's pie) au bœuf VBF	beignets au calamar et citron
<b>pâtes BIO</b>	haricots verts et beurre	poêlée de légumes (et pépinette)		riz (et ratatouille)
fromage oval	fromage frais sucré	bûche au lait de mélange	<b>gouda BIO</b>	petit fromage frais arôme
liegeois saveur chocolat	<b>fruit frais BIO</b>	fruit frais de saison	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	tomates vinaigrette	œuf dur mayonnaise	salade verte et maïs
filet de poulet et son jus	steak de cabillaud sauce échalote	poêlée colin d'alaska doré au beurre	saucisses de Strasbourg* <small>saucisses de volaille</small>	steak haché VBF sauce barbecue
carottes vapeurs (et pdt)	semoule	épinards sauce blanche (et blé doré)	chou fleur sauce blanche (et pdt)	frites
emmental à la coupe	velouté aux fruits mixés	fromage frais à tartiner	petit fromage frais sucré	tomme (ind)
fruit frais de saison	gaufrettes parfum chocolat	flan goût vanille nappé caramel	banane	spécialité pomme mirabelle

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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 4 au 8 février 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	<u>REPAS NOUVEL AN CHINOIS</u> chou blanc sauce soja	taboulé	<u>RACLETTE</u> velouté légumes variés	<b>betteraves BIO</b> vinaigrette
<b>poulet BIO</b> sauce basquaise	boulettes de bœuf VBF sauce aigre douce	sauté de veau sauce marengo	jambon* qualité supérieure <i>jambon de volaille</i>	colin d'alaska pané et citron
<b>pâtes BIO</b>	batonnière de légumes (carotte jaune germe de soja) (et riz)	beignets de salsifis	pommes de terre vapeurs	haricots verts
yaourt sucré	<b>emmental BIO</b>	coulommiers	fromage à raclette	édam (ind)
LA CHANDELEUR crêpe au sucre (fraîche)	cocktail de fruits au sirop	fruit frais de saison	<b>orange BIO</b>	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 VACANCES SCOLAIRES

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

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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 18 au 22 février 2019 VACANCES SCOLAIRES

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

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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 25 février au 1er mars 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	chou rouge rémoulade	tarte au fromage	concombres vinaigrette	betteraves vinaigrette
lasagnes au bœuf VBF	colin d'alaska sauce lombarde (câpres, citron)	rôti de bœuf VBF et ketchup	saucisses* fumées (rondelles) <i>saucisses de volaille</i>	filet de poulet sauce crème de poivrons
camembert	semoule	haricots plats d'Espagne	choux de Bruxelles (et pdt)	riz (et ratatouille)
fruit frais de saison	gouda (ind)	yaourt arôme	bûche au lait de mélange	petit fromage frais arôme
	spécialité pomme poire	fruit frais de saison	liégeois saveur chocolat	fruit frais de saison

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



# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 4 au 8 mars 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	<b><u>MARDI GRAS</u></b> tomates sauce mimosa	taboulé	velouté légumes variés	laitue iceberg
goulash de bœuf VBF	manchons de poulet rôtis et ketchup	aiguillettes de hoki pané aux céréales	rôti de porc* demi sel  <i>rôti de dinde</i>	quenelles de brochet sauce aurore
blé doré	purée aux 3 légumes	épinards sauce blanche (et pdt)	lentilles (et carottes)	mezze penne (et courgettes)
fromage frais à tartiner	velouté aux fruits mixés	fromage frais sucré	coulommiers	mimolette (ind)
pêche au sirop	gaufre au sucre sirop de grenadine	fruit frais de saison	fruit frais de saison	gélifié saveur vanille

*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	concombres vinaigrette	œuf dur mayonnaise	betteraves vinaigrette
cordon bleu de volaille	poêlée colin d'alaska doré au beurre	daube de boeuf VBF aux petits légumes	haché au veau sauce brune	cubes colin d'alaska et moules à la catalane
petits pois carottes	gratin de chou fleur (et pdt)	semoule	haricots verts	riz façon paëlla
fromage oval	yaourt sucré	tomme (ind)	petit fromage frais arôme	fromage frais à tartiner
fruit frais de saison	moelleux chocolat	spécialité pomme passion	fruit frais de saison	crème dessert saveur vanille

*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 mars 2019

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

*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 25 au 29 mars 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	coleslaw (carotte chou blanc)	rillettes de thon	<b>betteraves BIO</b> vinaigrette	tomates vinaigrette
rôti de porc* demi sel <i>rôti de dinde</i>	<b>bœuf haché BIO</b> (jus et légumes couscous)	sauté de bœuf VBF sauce poivrade	émincés de volaille façon kébab	colin d'alaska pané et citron
côtes de blettes et pomme de terre sauce blanche	<b>semoule BIO</b>	poêlée de légumes (et blé doré)	frites (mayonnaise ketchup)	haricots verts
camembert	fromage frais à tartiner	emmental à la coupe	petit fromage frais arôme	<b>yaourt sucré BIO</b>
<b>fruit frais BIO</b>	compote de pomme	fruit frais de saison	fruit frais de saison	brownies

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