

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 7 au 11 janvier 2019 "BONNE ANNEE"

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	<b>betteraves BIO</b> vinaigrette	saucisson* à l'ail et cornichon		taboulé
sauté de bœuf VBF façon pot au feu	nuggets de poulet (plein filet)	<u>poisson sauce citron</u>	haché au veau sauce tomate	salade de pépinette
riz (et fondue de poireaux)	gratin de chou fleur (et pdt)	<u>purée de pomme de terre</u>	<b>pâtes BIO</b>	poêlée colin d'alaska doré au beurre
<b>yaourt sucré BIO</b>		gouda (ind)	fromage frais à tartiner au choix	haricots verts
galette des rois aux pommes	mousse saveur chocolat mousse saveur citron	<b>fruit frais BIO</b>	poire au sirop cocktail de fruits	fromage frais arôme
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
		barre pâtissière  lait chocolaté		

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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 14 au 18 janvier 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>potage</u>		concombres vinaigrette	velouté légumes variés	<b>carottes râpées BIO</b>
rôti de porc* demi sel	colin d'alaska sauce aux crevettes	bœuf VBF bourguignon		wings de poulet label
lentilles (et carottes)	<b>semoule BIO</b>	petits pois (champignons)	<u>ravioli aux légumes au gratin</u>	épinards au gratin (et pdt)
<b>yaourt BIO arôme vanille</b>	st paulin (ind) édam (ind)	<b>émmental BIO</b>	carré de l'est coulommiers	
litchis frais	compote de pomme compote pomme banane	crème dessert saveur vanille	<b>fruit frais BIO</b>	gâteau au chocolat
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
		galette aux pommes  fruit frais		

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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 21 au 25 janvier 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
émincés de poulet label sauce curry coco	<u>velouté de légumes</u>	pizza au fromage	<u>REPAS Irlande</u> coleslaw (carotte chou blanc)	<b>betteraves BIO</b> vinaigrette
<b>pâtes BIO</b>	<u>poêlée de colin doré au beurre</u>	rôti de bœuf VBF et ketchup	parmentier irlandais (shepherd's pie) au bœuf VBF	beignets au calamar et citron
fromage oval	haricots verts et beurre	poêlée de légumes (et pépinette)	<b>gouda BIO</b>	riz (et ratatouille)
liegeois saveur chocolat liégeois saveur vanille	fromage frais sucré	bûche au lait de mélange	tarte croisillon aux pommes jus de pomme	petit fromage frais arôme
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
		<b>baguette BIO</b> pâte à tartiner yaourt arôme		

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	<b>carottes râpées BIO</b>	tomates vinaigrette	œuf dur mayonnaise	
poulet label et son jus	<u>couscous végétarien</u>	poêlée colin d'alaska doré au beurre	<u>saucisses de volaille</u>	steak haché VBF sauce barbecue
<b>poêlée de légumes BIO</b>	semoule	épinards sauce blanche (et blé doré)	chou fleur sauce blanche (et pdt)	frites
emmental à la coupe camembert	velouté aux fruits mixés	<b>édam IND BIO</b>	<b>yaourt nature BIO et local (et sucre)</b>	tomme (ind) gouda (ind)
fruit frais de saison au choix		flan goût vanille nappé caramel	banane	<b>fruit frais BIO</b>
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
		céréales lait nature		

*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
émincés de poulet sauce basquaise	<u>REPAS NOUVEL AN CHINOIS</u>	taboulé	<u>RACLETTE</u> velouté légumes variés	<b>betteraves BIO</b> vinaigrette
	boulettes de bœuf VBF sauce aigre douce	sauté de veau sauce marengo	jambon* qualité supérieure	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>émmental BIO</b>	coulommiers	fromage à raclette	édam (ind) emmental (ind)
LA CHANDELEUR crêpe au sucre (fraîche)	cocktail de fruits au sirop	<b>fruit frais BIO</b>	<b>orange BIO</b>	crème dessert saveur chocolat crème dessert saveur praliné
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
		biscuits "petit beurre"		
		jus de fruit		

*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
<p>velouté potiron velouté tomate</p> <p>carbonade de bœuf VBF</p> <p><b>riz BIO</b></p> <p>carré de l'est</p> <p>fruit frais de saison au choix</p>	<p><b>carottes râpées BIO</b></p> <p>poêlée colin d'alaska doré au beurre</p> <p>purée potimarron pomme de terre</p> <p>gélifié saveur vanille gélifié saveur caramel</p>	<p><u>roulade de volaille et cornichon</u></p> <p>rôti de dinde sauce brune</p> <p>chou fleur vapeur (et pdt)</p> <p>fromage frais sucré</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p>	<p>wings de poulet rôti label</p> <p>carottes crème de curry (et semoule)</p> <p><b>yaourt arôme vanille BIO</b></p> <p>éclair parfum chocolat éclair parfum vanille</p>	<p>tomates vinaigrette radis beurre</p> <p><u>poisson blanc pané</u></p> <p>flageolets</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p>
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
		<p><b>baguette BIO</b> barre choco noir X2 spécialité de fruits</p>		

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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 18 au 22 février 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves vinaigrette macédoine</p> <p>boeuf VBF bourguignon</p> <p><b>pâtes BIO</b></p> <p>petit fromage frais arôme</p>	<p><b>carottes râpées BIO</b></p> <p>œufs durs sauce blanche</p> <p>purée brocolis pomme de terre</p> <p>tomme (ind) mimolette (ind)</p> <p>mousse saveur chocolat mousse saveur citron</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>steak haché VBF sauce poivre</p> <p>blé doré (et brunoise de légumes)</p> <p><b>yaourt sucré BIO</b></p> <p>tarte aux pommes</p>	<p>crêpe au fromage</p> <p>rôti de porc* demi sel</p> <p>haricots verts et beurre</p> <p>fromage frais sucré</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p>	<p>pépites de colin d'alaska aux céréales</p> <p>épinards sauce blanche (et pdt)</p> <p><b>édam BIO</b></p> <p>fruit frais de saison au choix</p>
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
		<p>pain au lait</p> <p>compote pomme</p>		

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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 25 février au 1er mars 2019 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	<u>carottes râpées</u>	tarte au fromage	concombres vinaigrette	<b>betteraves BIO</b> vinaigrette
lasagnes au bœuf VBF	colin d'alaska sauce lombarde (câpres, citron)	rôti de bœuf VBF et ketchup	<u>saucisses de volaille</u>	émincés de poulet label sauce crème de poivrons
camembert	<b>semoule BIO</b>	haricots plats d'Espagne	choux de Bruxelles (et pdt)	riz (et ratatouille)
<b>fruit frais BIO</b>	gouda (ind)	yaourt arôme	<b>tomme coupe BIO</b>	petit fromage frais arôme
	spécialité pomme poire	<b>fruit frais BIO</b>	liégeois saveur chocolat	fruit frais de saison
<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>
<b>baguette BIO</b> barre choco lait yaourt sucré	cookiesX2paquets fromage frais sucré	<b>baguette BIO</b> confiture abricot produit laitier frais	céréales lait nature	<b>baguette BIO</b> fromage tranchette compote pomme

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



# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 4 au 8 mars 2019 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	<b>MARDI GRAS</b> tomates sauce mimosa	taboulé	velouté légumes variés	<b>carottes râpées BIO</b>
goulash de bœuf VBF	wings de poulet rôti label (et ketchup)	aiguillettes de hoki pané aux céréales	rôti de porc* demi sel	quenelles de brochet sauce aurore
<b>semoule BIO</b>	purée aux 3 légumes	épinards sauce blanche (et pdt)	lentilles (et carottes)	mezze penne (et courgettes)
fromage frais à tartiner	<b>yaourt fraise BIO</b>	fromage frais sucré	coulommiers	mimolette (ind)
pêche au sirop	gaufre au sucre sirop de grenadine	<b>fruit frais BIO</b>	<b>fruit frais BIO</b>	gélifié saveur vanille
<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>
pain de mie pâte à tartiner yaourt sucré	<b>baguette BIO</b> barre choco noir X2 fruit frais	biscuits palmiers  jus de fruit	<b>baguette BIO</b> confiture fraise fromage frais sucré	céréales lait nature

*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		concombres vinaigrette	œuf dur mayonnaise maquereau tomate	<b>betteraves BIO</b> 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)	<b>semoule BIO</b>	haricots verts	<b>riz BIO</b> façon paëlla
fromage oval	yaourt sucré	tomme (ind)	<b>petit fromage frais aux fruits BIO</b>	
<b>fruit frais BIO</b>	moelleux chocolat moelleux amandes	spécialité pomme passion	fruit frais de saison au choix	crème dessert saveur vanille crème dessert saveur chocolat
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
		<b>baguette BIO</b> fromage tranchette fruit frais		

*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 ( <b>semoule BIO</b> )	<u>potage</u>	salade verte et maïs	velouté à la carotte velouté à la tomate	<u>REPAS Norvège</u>
sauté de bœuf VBF sauce au cidre	<u>poêlée de colin doré au beurre</u>	émincés de poulet label et son jus	jambon* qualité supérieure (ketchup)	<u>boulettes de soja sauce moutade à l'ancienne</u>
carottes jaunes oranges (et pdt)	purée épinards pomme de terre	tortis (et ratatouille)	<b>chou fleur BIO</b>	pommes de terre sautées (lamelles) persillées
flan goût vanille nappé caramel gélifié saveur vanille	yaourt arôme yaourt sucré	bûche au lait de mélange	carré de l'est pointe de brie	<b>yaourt vanille BIO</b>
	<b>fruit frais BIO</b>	<b>fruit frais BIO</b>	banane	pain d'épices
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
		tranches briocheX2  fromage frais sucré		

*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		rillettes de thon	<b>betteraves BIO</b> vinaigrette	
rôti de porc* demi sel	boulettes au mouton et merguez (jus et légumes coucous)	sauté de bœuf VBF sauce poivrade	émincés de volaille façon kébab	colin d'alaska pané et citron
<u>petits pois</u>	<b>semoule BIO</b>	poêlée de légumes (et blé doré)	frites (mayonnaise ketchup)	haricots verts
camembert fromage oval	fromage frais à tartiner au choix	emmental à la coupe	petit fromage frais arôme	<b>yaourt sucré BIO</b>
<b>fruit frais BIO</b>	compote de pomme spécialité pomme abricot	<b>fruit frais BIO</b>	fruit frais de saison au choix	brownies biscuit pompon cacao
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
		<b>baguette BIO</b> barre choco noir X2 produit laitier frais		

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