


Menus du 02 janvier au 10 février 2023  
RESTAURANT SCOLAIRE DE

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).




Légende :











Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 



Repas végétarien 			
lundi 02 janvier	mardi 03 janvier	jeudi 05 janvier	vendredi 06 janvier
	Velouté de légumes	Carottes râpées	Bouillon & vermicelles
	<b>Bolognaise au boeuf</b>	<b>Flan de légumes</b>	<b>Filet de poisson au citron</b>
	<b>Pennes</b>	<b>Pommes de terre sautées</b>	<b>Haricots verts</b>
	Yaourt local 	Camembert	Assortiment de fromages
	Cocktail de fruits	Galette des rois	Fruit de saison
Menu 100% local 		Repas végétarien 	
lundi 09 janvier	mardi 10 janvier	jeudi 12 janvier	vendredi 13 janvier
Salami & cornichon	<i>Potage de légumes</i>	Salade de radis	Velouté de légumes
<b>Sauté de dinde sauce forestière</b>	<i>Sauté de boeuf façon bourguignon</i>	<b>Carbonara de légumes</b>	<b>Filet de colin sauce crème</b>
<b>Gratin de choux fleurs</b>	<i>Pommes de terre risolées</i>	<b>Coquillettes</b>	<b>Purée de courges</b>
Emmental	<i>Fromage blanc local</i> 	Pointe de brie	Assortiment de fromages
Semoule au lait	<i>Pommes locales</i> 	Ile flottante	Fruit de saison
Repas végétarien 		NOUVEL AN CHINOIS	
lundi 16 janvier	mardi 17 janvier	jeudi 19 janvier	vendredi 20 janvier
Carottes râpées vinaigrette	Terrine de poisson	<b>SALADE ASIATIQUE</b> <i>(CHOU CHINOIS, SOJA, SALADE)</i>	Velouté de légumes
<b>Lasagnes de légumes</b>	<b>Normandin au veau</b>	<b>PORC AU CARAMEL</b>	<b>Parmentier de poisson</b>
<b>Salade verte</b>	<b>Petits pois &amp; carottes</b>	<b>RIZ-CANTONNAIS</b>	<b>Salade verte</b>
Edam	Petit suisse	<b>CRÈME VANILLÉE</b>	Assortiment de fromages
Entremet chocolat	Fruit de saison	<b>TARTE À LA NOIX DE COCO</b>	Fruit de saison
Repas Végétarien 			
lundi 23 janvier	mardi 24 janvier	jeudi 26 janvier	vendredi 27 janvier
Bouillon de légumes	Céleri remoulade	Pâté de campagne & cornichon	Salade de choux aux pommes
<b>Tartiflette</b>	<b>Couscous végétarien</b>	<b>Boulettes au boeuf sauce tomate</b>	<b>Filet de poisson meunière</b>
<b>Salade verte</b>	<b>Semoule</b>	<b>Haricots verts</b>	<b>Coeur de blé aux petits légumes</b>
Fromage blanc local 	Saint Paulin	Bûche de chèvre	Assortiment de fromages
Ananas rôti au miel	Salade de fruits	Fruit de saison	Quatre quart du chef
Menu 100% local 		CANADA	
lundi 30 janvier	mardi 31 janvier	jeudi 02 février	vendredi 03 février
Salade verte et dés de fromages	<i>Bouillon vermicelles</i>	<b>SOUPE AUX POIS</b>	Saucisson à l'ail
<b>Cordon bleu de volaille sauce tomate</b>	<i>Filet de poisson sauce tartare</i>	<b>TOURTIÈRE À LA QUÉBÉCOISE</b>	<b>Filet de lieu sauce bordelaise</b>
<b>Riz &amp; brunoise de légumes</b>	<i>Gratin de potiron</i>	<b>SALADE VERTE</b>	<b>Brocolis en gratin</b>
Brie	<i>Saint Paulin</i>	<b>GOUDA</b>	Assortiment de fromages
Fruit de saison	<i>Yaourt aromatisé</i>	<b>CRÊPES AU SIROP D'ÉRABLE</b>	Tarte au chocolat

