



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 7 au 11 janvier 2019 "BONNE ANNEE"				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	betteraves BIO vinaigrette		laitue iceberg	taboulé
sauté de bœuf VBF façon pot au feu	nuggets de poulet (plein filet)		haché au veau sauce tomate	poêlée colin d'alaska doré au beurre
riz (et fondue de poireaux)	gratin de chou fleur (et pdt)		pâtes BIO	haricots verts
yaourt sucré BIO	camembert		fromage frais à tartiner	fromage frais sucré
galette des rois aux pommes	mousse saveur chocolat		poire au sirop	fruit frais BIO

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		velouté légumes variés	carottes râpées BIO
rôti de porc* demi sel	colin d'alaska sauce aux crevettes		ravioli au bœuf VBF gratinés	pilon de poulet rôtis
rôti de dinde				épinards au gratin (et pdt)
lentilles (et carottes)	semoule BIO		carré de l'est	crème anglaise
yaourt BIO arôme vanille	st paulin (ind)		fruit frais BIO	gâteau au chocolat
litchis frais	compote de pomme			

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>		<u>REPAS Irlande</u> coleslaw (carotte chou blanc)	betteraves BIO vinaigrette
bouchées de poulet sauce curry coco	omelette au fromage		parmentier irlandais (shepherd's pie) au bœuf VBF	beignets au calamar et citron
pâtes BIO	haricots verts et beurre			riz (et ratatouille)
fromage oval	fromage frais sucré		gouda BIO	petit fromage frais arôme
liegeois saveur chocolat	fruit frais BIO		tarte croissillon aux pommes jus de pomme	fruit frais de saison

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 28 janvier au 1er février 2019				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	carottes râpées BIO		œuf dur mayonnaise	salade verte et maïs
filet de poulet et son jus	steak de cabillaud sauce échalote		saucisses de Strasbourg* saucisses de volaille	steak haché VBF sauce barbecue
poêlée de légumes BIO	semoule		chou fleur sauce blanche (et pdt)	frites
emmental à la coupe	velouté aux fruits mixés		yaourt nature BIO et local (et sucre)	tomme (ind)
fruit frais de saison	gaufrettes parfum chocolat		banane	fruit frais BIO

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 4 au 8 février 2019				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	<u>REPAS NOUVEL AN CHINOIS</u> chou blanc sauce soja		<u>RACLETTE</u> velouté légumes variés	betteraves BIO vinaigrette
émincés de poulet sauce basquaise	boulettes de bœuf VBF sauce aigre douce		jambon* qualité supérieure jambon de volaille	colin d'alaska pané et citron
pâtes BIO	batonnière de légumes (carotte jaune germe de soja) (et riz)		pommes de terre vapeur	haricots verts
yaourt sucré	emmental BIO		fromage à raclette	édam (ind)
LA CHANDELEUR crêpe au sucre (fraîche)	cocktail de fruits au sirop		orange BIO	crème dessert saveur 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 11 au 15 février 2019				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
veluté potiron	carottes râpées BIO		salade verte sauce ciboulette	tomates vinaigrette
carbonade de bœuf VBF	poêlée colin d'alaska doré au beurre		manchons de poulet rôtis	paupiette au veau sauce façon béarnaise
riz BIO	purée potimarron pomme de terre		carottes crème de curry (et semoule)	flageolets
carré de l'est	st paulin (ind)		yaourt BIO arôme vanille	fromage frais à tartiner
fruit frais de saison	gélifié saveur vanille		éclair parfum chocolat	fruit frais BIO

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 février 2019				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette	carottes râpées BIO		crêpe au fromage	salade de pépinette printanière
boeuf VBF bourguignon	œufs durs sauce blanche		rôti de porc* demi sel <i>rôti de dinde</i>	pépites de colin d'alaska aux céréales
pâtes BIO	purée brocolis pomme de terre		haricots verts et beurre	épinards sauce blanche (et pdt)
petit fromage frais sucré	tomme (ind)		fromage frais sucré	édam BIO
fruit frais de saison	mousse saveur chocolat		fruit frais BIO	fruit frais de saison

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 11 au 15 mars 2019				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	duo carottes et céleri		œuf dur mayonnaise	betteraves BIO vinaigrette
cordon bleu de volaille	poêlée colin d'alaska doré au beurre		haché au veau sauce brune	cubes colin d'alaska et moules à la catalane
petits pois carottes	gratin de chou fleur (et pdt)		haricots verts	riz BIO façon paëlla
fromage oval	yaourt sucré		petit suisse BIO aux fruits	fromage frais à tartiner
fruit frais BIO	moelleux chocolat		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 (semoule BIO)	pâté de foie* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i>		velouté carotte	<u>REPAS Norvège</u> concombres sauce à l'aneth
sauté de bœuf VBF sauce au cidre	omelette au fromage		jambon* qualité supérieure (ketchup) <i>jambon de volaille</i>	steak de saumon sauce moutarde à l'ancienne
carottes jaunes oranges (et pdt)	purée épinards pomme de terre		chou fleur BIO	pommes de terre sautées (lamelles) persillées
gouda (ind)	yaourt arôme		carré de l'est	yaourt BIO arôme vanille
flan goût vanille nappé caramel	fruit frais BIO		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)		betteraves BIO vinaigrette	tomates vinaigrette
rôti de porc* demi sel <i>rôti de dinde</i>	boulettes au mouton et merguez (jus et légumes coucous)		émincés de volaille façon kébab	colin d'alaska pané et citron
côtes de blettes et pomme de terre sauce blanche	semoule BIO		frites (mayonnaise ketchup)	haricots verts
camembert	fromage frais à tartiner		petit fromage frais arôme	yaourt sucré BIO
fruit frais BIO	compote de pomme		fruit frais de saison	brownies

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

VBF = Viande Bovine Française
produit issu agriculture biologique

* = Plat contenant du porc