




Menus du restaurant scolaire d'Archigny



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi – Repas végétarien</i>	<i>Vendredi</i>
<i>Semaine du 5 au 9 janvier</i>	 Betteraves vinaigrette Pâtes à la bolognaise Samos Compote de fruits	Salade de blé Cordon bleu Petits pois Fromage Fruit		Salade de riz Omelette aux herbes Carottes sautées Fromage Galette des rois	Salade de chou blanc Cuisse d'epoulet Pommes noisettes Saint Nectaire Yaourt aux fruits
	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi – Repas végétarien</i>
<i>Semaine du 12 au 16 janvier</i>	Potages Dubarry (chou-fleur) Galette jambon-fromage Salade verte Edam Pomme	Pizza reine  Dos de colin aux herbes Brocolis béchamel Yaourt Fruit		Salade verte et croûtons Sauté de volaille Duo d'haricots verts et beurre Brie Riz au lait au chocolat	Potage de légume Quiche aux pommes de terre façon raclette Salade verte Fromage Compote de fruits
	<i>Lundi – Repas végétarien</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<i>Semaine du 19 au 24 janvier</i>	 Potage de légumes Chili si carne Riz Fromage Fruit	 Salade de chou blanc  Poisson meunière Gratin de chou-fleur Yaourt Gâteau au chocolat		 Pizza Fricassé de volaille au thym Carottes braisées Fromage Fromage blanc au coulis de fruits rouge	 Rillettes Saucisse de volaille Pâtes Fromage Tarte aux pommes
	<i>Lundi</i>	<i>Mardi - Saveurs des montagnes</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi – Repas végétarien</i>
<i>Semaine du 26 au 30 janvier</i>	 Bouillon vermicelles Dos de merlu Potiron Fromage Compote de fruits			Salade de riz Sauté de porc aux carottes Yaourt Fruit de saison	Betteraves vinaigrette Quiche au fromage Salade Fromage Fromage blanc au sucre

Légende :

Label Rouge 
Produit BIO 

Pêche durable MSC 
Viandes d'origine France






Le pain provient de votre boulanger

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis







Menus du restaurant scolaire d'Archigny



	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 2 au 6 février	Salade de betteraves Filet de merlu à l'américaine  Semoule Camembert Fruit	Salade de pâtes Sauté de volaille Haricots beurre Fromage Tarte aux pommes		Salade de crudités Saucisses grillées Petits pois Fromage Yaourt aromatisé	Salade de lentilles Tarte carottes et fromage frais aux fines herbes Salade verte Yaourt Crêpe
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 9 au 13 février	Vacances scolaires				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 16 au 20 février	Vacances scolaires				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - Saveurs d'Asie	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 23 au 27 février	Betteraves vinaigrettes Hachis Parmentier Salade verte Coulommiers Yaourt aromatisé	Potage de légumes Rôti de porc Purée de légumes Yaourt Fruit			Carottes râpées vinaigrette Œufs durs béchamel Epinards Fromage Fruit

Légende :

Label Rouge 
 Produit BIO 

Pêche durable MSC 
 Viandes d'origine France 

Le pain provient de votre boulanger

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis



Menus du restaurant scolaire d'Archigny



	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 2 au 6 mars	Salade de haricots verts Croque-monsieur Salade verte Fromage Fruit de saison	Chou-fleur vinaigrette Œufs durs sauce Mornay Riz Fromage Fruit de saison		Salade de pdt Poulet rôti Carottes Yaourt Compote de fruits	Pâtes, maïs et tomates Colin sauce beurre blanc Epinards Fromage Petits suisses aux fruits
	Lundi	Mardi - Carnaval gourmand	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 9 au 13 mars	Betteraves vinaigrette Dos de lieu au citron Semoule Fromage Compote de fruits			Pizza Paupiette de veau Brocolis Fromage Liégeois	Chou rouge vinaigrette Omelette Pommes de terre sautées Fromage blanc Fruit de saison
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 16 au 20 mars	Potage de légumes Chipolatas Pâtes Fromage Fruit de saison	Salade de crudités Pilons de poulet aux herbes Petits pois Coulommiers Flan nappé au caramel		Salade de blé aux petits légumes Œufs sauce aurore Chou-fleur Yaourt Duo de fruits	Céleri rémoulade Poisson pané Carottes persillées Camembert Cake au citron
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 23 au 27 mars	Feuilleté au fromage Rôti de porc Courgettes Fromage Fruit de saison	Salade de crudités Rôti de volaille Haricots verts Fromage Flan pâtissier		Chou blanc râpé Filet de colin sauce hollandaise Pommes de terre Saint Paulin Mousse au chocolat	Potage Esaü (lentille) Blésotto aux petits légumes Brie Fruit de saison

Légende :

Label Rouge Pêche durable MSC
Produit BIO Viandes d'origine France







Le pain provient de votre boulanger

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis







Menus du restaurant scolaire d'Archigny



	Lundi	Mardi - Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi - Magie du chocolat
Semaine du 30 mars au 3 avril	Carottes râpées vinaigrette Escalope de volaille Petits pois Fromage Crème dessert	Macédoine de légumes Couscous (pois chiches, légumes)  Semoule Bûche de chèvre Fruit de saison		Chou fleur vinaigrette Jambon grillé Purée de pommes de terre Yaourt Fruit	
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 6 au 10 avril	Vacances scolaires				
	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 13 au 17 avril	Vacances scolaires				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 20 au 24 avril	Salade de haricots verts Tortis à la bolognaise Emmental Compote de fruits	Quiche lorraine Emincé de dinde au curry Epianrds à la crème Yaourt Fruit de saison		Concombre à la menthe Filet de poisson au beurre blanc Duo de légumes Fromage Moelleux au chocolat	Carottes rapées Chili sin carne (tomates, haricots rouges, maïs)  Riz Bûche au lait mélange Fromage blanc au caramel

Légende :

Label Rouge  Pêche durable MSC 
Produit BIO  Viandes d'origine France 

Le pain provient de votre boulanger

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis