

JANVIER



RESTAURANT SCOLAIRE

Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9
Menu végétarien : Salade feuille de chêne <i>(vinaigrette moutarde)</i> Pâtes bolognaises aux lentilles Fromage Crème dessert chocolat	Carottes râpées <i>(vinaigrette aux herb</i> Escalope de dinde dijonnaise RS : Emincé végétal dijonnaise Haricots plats et pommes de terre persillés Laitage Galette des rois	Avocat au thon Chili con carne RS : haricots rouges Fromage Compote de pommes 	Potage de légumes Sauté de porc sauce forestière RS : Omelette Blé Fromage Fruit de saison	Salade de riz <i>(vinaigrette curry)</i> Filet de poisson sc curry RS : Pavé végétal Purée de carottes Fromage blanc Fruit de saison
		G : Pain au chocolat/Lait fraise		
Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
Potage potiron Poulet rôti RS : Omelette Flageolets Fromage Compote pomme	Pommes de terre froide + (rouille à part) Poisson pané RS : Croustifromage Haricots verts persillés Fromage Fruit de saison	Salade gourmande (emmental/Œuf/ jambon) <i>(vinaigrette yaourt)</i> RS : Salade gourmande (sans jambon) Emincé de porc charcutière RS : Haricots rouges en sauce Riz Fromage Gâteau de semoule	Pâté en croûte RS : Œuf mayonnaise Sauté de veau romarin RS : Carottes au jus Brocolis pommes de terre fermière Fromage Fruit de saison	Menu végétarien : Salade batavia <i>(vinaigrette moutarde)</i> Pavé végétal sauce tomate Pâtes coquillettes Laitage Eclair chocolat
		G : Palet breton /Jus d'orange		
Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
Sardine citron RS : Œuf mimosa Boulettes de boeuf sauce tomate RS : Boulettes végétales sauce tomate Polenta Fromage Fruit de saison	Menu végétarien : Houmous Crêpe tomate emmental bio Ratatouille Laitage Salade de fruits	Salade de feuille de chêne <i>(vinaigrette moutarde)</i> Emincé de poulet moutarde miel RS : Lentilles en sauce Pâtes macaronis Fromage Fruit de saison	Pizza Dos de colin corn flakes RS : P. de terre cubes sautées Petits-pois carottes Fromage Mousse au chocolat	Salade de concombres Carbonade flamande RS : Emincé végétal sauce flamande flamande P. de terre vapeur Laitage Fruit de saison
		G : Pain/ Confiture abricot		
Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
Mais à l'américaine <i>(vinaigrette miel)</i> Jambon Purée pdt endives RS : Purée de P. de terre et endive Fromage Fruit de saison	Carottes râpées <i>(vinaigrette citron)</i> Poulet rôti RS : Steak végétarien Frites ketchup Fromage Compote de pommes	Potage de légumes Risotto crevette lait coco curry RS : Riz lait coco curry Laitage Salade de fruit	Salade de blé Sauté de veau aux olives RS : Purée patate Haricots beurre persillés Fromage Fruit	Menu végétarien : Salade verte Lasagnes végétariennes Laitage
		G : Pic et croque/Jus de pomme		

L'info en + : l'atelier fabriquant utilise les allergènes suivants : gluten, céleri, poissons, œufs, lait, fruits à coques, arachide, soja, sésame, lupins, sulfites, moutarde, mollusques et crustacés.

* sous réserve de livraison, de disponibilité et de saisonnalité

*RS: repas de substitution pour les régimes spéciaux (végétarien, sans viande et sans porc).