Menus du 4 Janvier au 4 Mars 2016

DANS VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE

Bonne Année !

lundi 04 janvier	mardi 05 janvier	jeudi 07 janvier	vendredi 08 janvier
Champignons à la grecque	Salade d'endives	Taboulé	Salade verte aux croûtons
Steak haché sauce tomate	Daube ardéchoise aux olives	Cuisse de poulet	Rôti de porc
Haricots verts	Macaroni	Carottes Vichy	Semoule couscous
Camembert	Bûchette de chèvre	Bleu	Yaourt Areilladou
Liégeois vanille	**Galette des Rois**	Fruit de saison	Compote de fruits
lundi 11 janvier	mardi 12 janvier	jeudi 14 janvier	vendredi 15 janvier
Betteraves vinaigrette	Rosette et cornichon	Salade verte	Carottes râpées
Poisson pané et citron	Couscous	Jambon braisé	Moussaka
Epinards béchamel	au poulet	Penne regate	Petits pois
Camembert	Grosjean	Yaourt Areilladou	Brie
Fruit de saison	Fruit de saison	Compote pomme-poire	Quatre quart et pâte à tartiner
lundi 18 janvier	mardi 19 janvier	jeudi 21 janvier	vendredi 22 janvier
Macédoine vinaigrette	Salade verte	Terrine de légumes	Pizza
Méli mélo de poissons	Quenelles à la tomate	**Chipolatas**	**Bœuf BIO**
Salsifis persillés	Haricots verts	**Lentilles**	Gratin de chou-fleur
Fromage blanc	Emmental	Brie	Kiri
Fruit de saison	Mousse au citron	Fruit de saison	Litchis
lundi 25 janvier	mardi 26 janvier	jeudi 28 janvier	vendredi 29 janvier
	Carottes râpées	Quiche aux légumes	Pâté de campagne
REPAS	Paupiette de veau sauce tomate	Sauté de dinde forestière	Sauté de porc aux olives
ALLEMAND	Boulgour	Brocolis	Poêlée méridionale
	Tomme blanche	Carré frais	Brie
	Flan pâtissier	Fruit de saison	Fruit de saison

*Le 21 janvier dans votre restaurant scolaire, nous avons le plaisir de vous faire déguster une chipolata réalisée lors du défi de la plus grande chipolata du monde

Chandeleur

lundi 01 février	mardi 02 février	jeudi 04 février	vendredi 05 février
Salade de mâche	Salade Coleslaw	Terrine de poisson	Salade verte
Cordon bleu	Croq œuf	Saucisse du plateau	Cheeseburger
Chou-fleur persillé	Haricot vert	Coquillettes	Pommes Rösti
Tome Pelissonne	Pointe de brie	Yaourt Areilladou	Saint Moret
Poire au sirop	**Crêpe**	Fruit de saison	Fruit de saison
lundi 08 février	mardi 09 février	jeudi 11 février	vendredi 12 février
Macédoine	**Salade verte**	Taboulé	Carottes râpées
Calamar à la romaine	**Sauté de volaille sauce verde**	Steak haché	Rôti de porc du plateau
Gratin de potiron	**Macaroni**	Côtes de blettes à la tomate	Semoule
Yaourt nature	**Rondelé Ail et fines herbes**	Tome noire	Yaourt Areilladou
Compote de fruits	**Kiwi**	Fruit de saison	Compote de fruits

Rencontre du Goût #2

Couleur de saison Hvert

Bonnes vacances !

NOUVEAU

Retrouvez ici vos menus de la semaine de la rentrée!

lundi 29 février	mardi 01 mars	jeudi 03 mars	vendredi 04 mars
Quiche aux légumes	Rosette et cornichons	Betterave et mimolette	Salade verte et croûtons
Poisson pané	Cuisse de poulet	Chipolatas grillée	Daube du plateau
Haricots verts	Purée de céleri	Riz pilaf	Carottes sautées
Camembert	Grosjean	Yaourt Areilladou	Brie
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Barre bretonne

*La Chronique Culinaire de Janvier :

LE SAUMON EN CROUTE VERTE

*La Chronique Culinaire de Février :

En janvier et février, les stars du primeur sont la poire, la pomme, le kiwi, la mandarine, l'orange et le pamplemousse!

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.