

# Restauration Scolaire



## Menus du 8 Janvier au 16 mars 2018

Semaine	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>du 8 au 12 Janvier</b>	potage aux légumes	betteraves vinaigrette	poireaux vinaigrette	cervelas(#) / Taboulé
	cordon bleu	émincé de bœuf Stroganoff (paprika)	rôti de porc (#) ou de volaille, sauce charcutière	poisson pané
	tortis	purée de potiron	lentilles	pommes rissolées
	fromage blanc sucré	yaourt aromatisé	Saint Paulin	Mini Babybel
	palet breton (biscuit)	fruit de saison	galette des rois	crème dessert vanille
<b>du 15 au 19 Janvier</b>	salade de pommes de terre, tomates et œuf / saucisson sec (#)	potage poireaux, pommes de terre	carotte, céleri rémoulade	salade de pâtes au thon
	dos de lieu, sauce dieppoise	Kefta de boulettes de bœuf	émincé de porc (#) ou de volaille à la lyonnaise	blanquette de volaille à l'ancienne
	haricots verts	frites au four	coquillettes	chou fleur béchamel
	Mimolette	petit suisse sucré	Saint Nectaire	Leerdammer mini
	génoise, crème anglaise	fruit de saison	compote pomme, abricot	mousse au chocolat
<b>du 22 au 26 Janvier</b>	chou fleur vinaigrette	betteraves vinaigrette / rillettes (#)	poireaux vinaigrette	velouté de carottes
	émincé de volaille Napolitaine	Carré de merlu, graines de moutarde	raclette (#) / raclette jambon de volaille	dos de colin meunière
	macaronis	haricots verts		épinards à la crème
	Boursin	yaourt sucré	yaourt aromatisé	Pyrénées
	fruit de saison	pêche au sirop	biscuit de Savoie	galette au beurre (biscuit)
<b>du 29 Janvier au 2 février</b>	salade de haricots verts, tomates et œuf	potage aux légumes	concombres	ballotine de volaille (#) / salade de lentille aux légumes
	bouchée de fruits de mer, sauce Nantua	marmite de poisson, coulis de crustacés	blanquette de volaille aux p'tits légumes	tandoori dos de colin
	pâtes	riz	frites au four	semoule
	yaourt aromatisé	petit suisse aromatisé	Emmental	petit suisse sucré
	blondie aux fruits rouges	ananas au sirop	fruit de saison	crêpe au sucre
<b>du 5 au 9 février</b>	salami (#) / brocolis, crème de curry	carottes rapées, maïs	chou fleur mimosa	potage aux légumes
	escalope de volaille, vallée d'Auge	rôti de porc (#) ou rôti de volaille, sauce Diable	hachis parmentier	blanquette de poisson thym, citron
	coquillettes	haricots beurre		beignets de brocolis
	suisse sucré	Bûchette	Brie	Emmental
	pêche au sirop	fruit de saison	gâteau au yaourt "maison"	gaufrette Quadro (biscuit)
<b>du 12 au 16 février</b>	pamplemousse	salade des champs	salade du chef *	carottes rapées
	parmentier de poisson	beignets de calamars	fricassé de volaille chasseur	poisson pané
		poêlée asiatique	frites au four	chou fleur béchamel
	yaourt aromatisé	Saint Paulin	Tome blanche	yaourt aromatisé
	riz au lait "maison"	beignet aux pommes	fruit de saison	cake pépites de chocolat
<b>du 19 au 23 février</b>	salade de haricots verts, noix et emmental	potage de poireaux, pommes de terre	paté de campagne (#) / carottes rapées	chou blanc remoulade / salade de riz au chorizo (#)
	steak de merlu, crème de cidre	rôti de dinde, sauce Amourette	gratin de pâtes au jambon (#) / filet de lieu meunière	dos de colin, crème de curry
	purée	riz	pâtes	épinards à la crème
	fondue Président	Bûchette	petit suisse aromatisé	yaourt sucré
	fruit de saison	liégeois vanille	compote pomme, poire	gâteau aux pommes "maison"
<b>du 12 au 16 mars</b>	œufs mayonnaise	crêpe au fromage	salade charcutière (#) / poireaux, sauce gribiche	choux fleurs vinaigrette
	cordon bleu / mijoté de porc aux pruneaux (#)	dos ed colin, sauce safranée	jambon braisé (#) ou jambon de volaille, sauce dijonnaise	rôti de bœuf froid
	coquillettes	haricots verts	frites au four	haricots beurre, fondue de tomates
	yaourt aromatisé	Gouda	Tome blanche	yaourt aromatisé
	fruit de saison	liégeois au chocolat	brownies chocolat spéculos	fruit de saison

(#) plat contenant du porc

\*salade des champs : ghoux fleurs, carottes rondelles, pi \*salade américaine : chou rouge, lardons

\*salade du chef : salade, tomates, maïs, emmental, dés de volaille