

Menus du restaurant scolaire



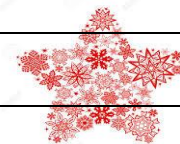
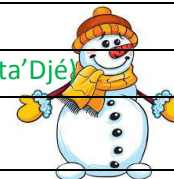
Semaine 2 du 7 au 11 janvier 2019

Lundi 7/01/19	Mardi 8/01/19	Jeudi 10/01/19	Vendredi 11/01/19
Carottes râpées (BIO Pota'Djé)	Salade verte (Récolté local)	Salade de pâtes	Betteraves vinaigrettes
Dos de colin sauce crustacé	Cordon bleu	Emincé de veau au jus	Sauté de dinde (boucherie de St Victor)
Riz pilaf	Blettes sauce blanche	Purée de potirons (BIO Pota'Djé)	Gratin dauphinois (Récolté local)
St Bricet	Galettes des rois	Yaourt des vaches heureuses	Compote de pommes
Pommes (BIO Récolté local)		Fruits de saisons (Récolté local)	



Semaine 3 du 14 au 18 janvier 2019

Lundi 14/01/19	Mardi 15/01/19	Jeudi 17/01/19	Vendredi 18/01/19
Salade de riz	Salade verte (Récolté local)	Salade d'endives (Récolté local)	Céleris rémoulade (Récolté local)
P'tit brun de veau a l'emmental	Saucissons cuit (boucherie de St Victor)	Boulettes d'agneau	Dos de lieu noir frais
Choux fleurs gratinés	Pommes de terre vapeur (Récolté local)	Carottes braisées (BIO Pota'Djé)	Graine de couscous
Fruits de saisons (Récolté local)	Yaourt des vaches heureuses / coulis de fraise	Gâteau maison	Flan /biscuit



Semaine 4 du 21 au 25 janvier 2019

Lundi 21/01/19	Mardi 22/01/19	Jeudi 24/01/19	Vendredi 25/01/19
Salade de lentilles	Macédoine mayonnaise	Salade verte (Récolté local)	Panier à l'emmental
Poisson pané	Dinde basquaise	Boudins aux pommes (boucherie de St Victor)	Quenelles à la tomate
Brunoise du soleil	Polenta	Purée de pommes de terre (Récolté local)	Haricots verts sautés
Emmental	Pana cotta	Friandises	Fruits de saisons (Récolté local)
Fruits de saisons (Récolté local)			



Viande bovine d'origine Française