

# Menus du 4 janvier au 7 février 2021

Légende :



## RESTAURANT SCOLAIRE

		LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Janvier 2021	Du 04 au 10	<p><b>REPAS VEGETARIEN</b></p> <p>CREPE AU FROMAGE</p> <p>GRATIN DE POMMES DE TERRE* AU FROMAGE</p> <p>YAOURT AUX FRUITS</p> <p>KIWI*</p>	<p>MOUSSE DE FOIE (S/P : Pâté de volaille S/V : Rillettes de thon)</p> <p>HAUT DE CUISSE DE POULET ROTIE AUX HERBES (S/V : Filet de poisson)</p> <p>POEELE DE LEGUMES</p> <p>TOMME BLANCHE</p> <p>CLEMENTINES*</p>	<p>SALADE VERTE A LA VINAIGRETTE</p> <p><b>SAUTE DE PORC AU PAPRIKA</b> (S/P : Sauté de dinde S/V : Quenelles natures)</p> <p>PETITS POIS</p> <p>MIMOLETTE</p> <p>PETITS SUISSES FRUITES</p>	<p>SALADE DE CHOU FLEUR*</p> <p>BEIGNETS DE CALAMARS AU CITRON</p> <p>CAROTTES*</p> <p>VACHE PICON</p> <p>GALETTE DES ROIS</p>
	Du 11 au 17	<p>SALADE ICEBERG ET SES CROUTONS</p> <p>AIGUILLETES DE POULET SAUCE AUX HERBES (S/V : Nuggets de blé)</p> <p>COQUILLETES BIO</p> <p>MAASDAM</p> <p>FROMAGE BLANC SUCRE</p>	<p>BOULGOUR A L'ORIENTALE</p> <p>PAVE DE POISSON A L'HUILE D'OLIVE ET CITRON VERT</p> <p>EPINARDS A LA CREME</p> <p>BUCHETTE DE LAIT MELANGE</p> <p>ORANGE*</p>	<p><b>REPAS VEGETARIEN</b></p> <p>POTAGE DE POTIRON*</p> <p>PARMENTIER AU SOJA BIO</p> <p>EMMENTAL</p> <p>BANANE BIO</p>	<p>SALADE D'ENDIVES*</p> <p><b>SAUTE DE PORC A LA SAUCE DIJONNAISE</b> (S/P : Sauté de dinde S/V : gratin de brocolis à la béchamel)</p> <p>BROCOLIS* BIO GRATINES</p> <p>CANCOILLOTTE</p> <p>TARTE NORMANDE</p>
	Du 18 au 24	<p>CHOU BLANC*</p> <p>PAUPIETTE DE VEAU (FARINE BIO) A LA SAUCE TOMATE (S/V : Boulettes de céréales)</p> <p>GRATIN DE LEGUMES</p> <p>TOMME BLANCHE</p> <p>CREME DESSERT VANILLE / BISCUIT</p>	<p>SAUCISSE A L'AIL (S/P : Surimi S/V : tartinade d'oeufs)</p> <p>POISSON PANE 100% ET CITRON</p> <p>POMMES DE TERRE*</p> <p>PETITS SUISSES FRUITES</p> <p>KIWI* BIO</p>	<p>POTAGE DE POIS CASSES</p> <p>SAUTE DE BŒUF FACON BOURGUIGNON (S/V : Poisson à l'huile d'olive)</p> <p>CAROTTES* A L'ETUVEE</p> <p>YAOURT LOCAL</p> <p>POIRE*</p>	<p><b>REPAS VEGETARIEN</b></p> <p>SALADE MELEE A LA VINAIGRETTE D'AGRUMES</p> <p>RISOTTO (RIZ BIO) AU POTIRON* ET AUX ŒUFS DURS</p> <p>SAINT NECTAIRE</p> <p>GATEAU AU SPECULOOS</p>
	Du 25 au 31	<p>ENDIVES* A LA VINAIGRETTE</p> <p>SAUTE DE VEAU (S/V : Poisson façon carbonara)</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>YAOURT SUCRE</p> <p>COMPOTE DE FRUITS</p>	<p>CAROTTES RAPEES* A LA VINAIGRETTE DE MIEL</p> <p>EMINCE DE DINDE AU PAPRIKA (S/V : Quenelles natures)</p> <p>HARICOTS VERTS</p> <p>MAASDAM BIO</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p><b>REPAS VEGETARIEN ET ITALIEN</b></p> <p>SALADE ITALIENNE AU PESTO (mélange de maïs, cœurs de blé et olives)</p> <p>PIZZA AU FROMAGE</p> <p>FROMAGE BLANC BIO STRACCIATELLA (Copeaux de chocolat)</p> <p>GALETTE AUX AMANDES</p>	<p>POTAGE DE LEGUMES</p> <p>GRATIN DE POMMES DE TERRE* AU COLIN ET A L'EMMENTAL</p> <p>CHANTAILLOU</p> <p>CLEMENTINES*</p>
	Février 2021	Du 01 au 07	<p>BETTERAVES ROUGES* BIO VINAIGRETTE A L'ECHALOTE</p> <p>ALLUMETTES DE DINDE FACON CARBONARA (S/V : Gratin de pâtes à la béchamel)</p> <p>TORTIS AU BEURRE</p> <p>COULOMMIERS</p> <p>POMME*</p>	<p>SALADE ICEBERG ET SES CROUTONS</p> <p>PAVE DE COLIN ALASKA A LA SAUCE CITRON</p> <p>HARICOTS BEURRE A L'AIL ET PERSIL</p> <p>EDAM BIO</p> <p>CREPE AU SUCRE</p>	<p><b>REPAS VEGETARIEN</b></p> <p>POTAGE DE POIREAUX* ET POMMES DE TERRE*</p> <p>RIZ PILAF ET LENTILLES BIO AU CURRY</p> <p>TOMME NOIRE</p> <p>KIWI* BIO</p>



Les produits de saison sont signalés par un astérisque \*



Sauté de porc IGP

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