

Menus du 4 janvier au 19 février 2021

RESTAURATION SCOLAIRE

Légende :



REPAS A
THEME

			Epiphanie
lundi 04 janvier	mardi 05 janvier	jeudi 07 janvier	vendredi 08 janvier
Betteraves vinaigrette	Batavia	Taboulé à la menthe	Carottes râpées
Steak haché de bœuf sœ tomate	Brandade	Boulettes de porc à la dijonnaise	Omelette
Rosti de légumes	De poisson	Haricots verts persillés	Épinards et pommes de terre à la béchamel
Petit Cotentin	Camembert	Buchette de lait mélangé	Yaourt nature sucré
Mousse au chocolat au lait	Pomme	Clémentines	Galette des rois

				Chandeleur
lundi 01 février	mardi 02 février	jeudi 04 février	vendredi 05 février	
Potage potiron	Pâté de campagne et cornichon	Radis au beurre	Carottes râpées	
Roti de bœuf	Poisson blanc à la provençale	Saucisse de Strasbourg	Gratin de pâtes (locales)	
Pommes duchesse	Brocolis persillés	Chou à choucroute et pommes de terre	aux deux fromages	
Brie	Yaourt nature sucré	Chanteneige		
Pomme	Crêpe au chocolat	Banane	Compote pomme poire	

lundi 11 janvier	mardi 12 janvier	jeudi 14 janvier	vendredi 15 janvier
Macédoine mayonnaise	Pizza au fromage	Chou blanc vinaigrette	Potage crécy
Filet de poisson meunière et son citron	Quenelle sauce forestière	Joue de porc au miel	Pôêlee de riz
Purée de pommes de terre	Carottes à l'étuvée	Tortils au beurre	façon Pondichéry
Fraidou	Petit Trôo de la laiterie de Montoire	Brie	Emmental
Crème dessert caramel	Poire	Compote de pommes	Kiwi

lundi 08 février	mardi 09 février	jeudi 11 février	vendredi 12 février
Batavia	Potage de légumes verts	Salade coleslaw	Céleri bio rémoulade
Nuggets de volaille	Lasagnes	Flan de poireaux et	Roti de porc
Haricots verts	Bolognaise	pommes de terre	Lentilles bio cuisinées
Vache qui rit bio	Bûche de lait mélangé	Gouda	Yaourt nature sucré
Semoule au lait (lait local)	Clémentines	Poire	Compote de pommes bio

lundi 18 janvier	mardi 19 janvier	jeudi 21 janvier	vendredi 22 janvier
Carottes bio râpées	Salade piémontaise (aux pommes de terre locales)	Potage de légumes	Céleri bio rémoulade
Poisson mariné huile d'olive et citron vert	Rôti de dinde sauce curcuma	Lasagnes épinards curry	Jambon blanc
Chou fleur persillé	Petits pois bio cuisinés	et mozzarella	Purée de potiron
Petit moulé nature	Fromage de chèvre affiné local	Chanteneige	Edam
Mousse au chocolat noir	Yaourt aromatisé	Clémentines	Compote bio

				Mardi gras
lundi 15 février	mardi 16 février	jeudi 18 février	vendredi 19 février	
Potage de légumes	Chou rouge (local) à la mlmolette	Macédoine mayonnaise	Salade Iceberg	
Pois chiches sauce provençale et petits légumes	Sauté de dinde créole	Saucisse fumée	Brandade	
Riz	Jeunes carottes au beurre	Purée de potiron	de poisson	
Yaourt aromatisé	Chantailou	Camembert	Edam	
Pomme	Beignet au chocolat	Crème dessert vanille	Orange	

				Repas Montagnard
lundi 25 janvier	mardi 26 janvier	jeudi 28 janvier	vendredi 29 janvier	
Samoussa aux légumes	Betteraves vinaigrette	Salade Iceberg	Chou blanc vinaigrette	
Couscous aux boulettes soja-tomate	Bœuf carottes (bœuf local)	Tartiflette (aux pommes de terre locales)	Poisson pané et son citron	
(semoule et légumes couscous)	Pommes rosti	à la dinde	Ratatouille	
Cotentin nature	Carré Ligueuil	Salade de fruits aux myrtilles	Crème anglaise	
Orange	Flan nappé caramel		Gâteau aux pépites de chocolat	

