

Menus du Restaurant Scolaire

Janvier 2025

Semaine du 30/12 au 03/01

LUN	<ul style="list-style-type: none"> *Salade de betterave Bio, échalote *Sauté de porc (VPF) au paprika *Petit pois carotte Yaourt aromatisé Bio *Assiette de fruits de saison
MAR	<ul style="list-style-type: none"> *Velouté de Légumes Bio Boulettes de soja tomatées *Petits légumes poêlés Babybel Compote pomme- cassis
MER	FÉRIÉ
JEU	<ul style="list-style-type: none"> *Salade verte, crouton, fromage Nuggets de Poisson (MSC) *Purée de Patates douces Petits suisses nature Tarte aux Pommes Bio
VEN	<ul style="list-style-type: none"> *Carottes Bio en salade Boulette de Bœuf Bio (VBF) ketchup Pomme de terre rissolées Plateau de Fromage *Assiette de fruits de saison

Semaine du 06 au 10

LUN	<ul style="list-style-type: none"> *Velouté Crème Dubarry Ravioles au fromage *Salade verte local Yaourt nature Galettes des Rois
MAR	<ul style="list-style-type: none"> *Salade verte, volaille (VVF), fromage en dés Chipolatas aux herbes de Montlouis (VPF) *Coquillettes Fromage blanc nature Compote pommes bananes
MER	<ul style="list-style-type: none"> *Salade Chou chinois et carottes bio *Sauté de Veau (VBF)*Tajine de Légumes Vache qui rit *Entremet Vanille
JEU	<ul style="list-style-type: none"> *Salade de pomme de terre Bio, cornichon, oignon *Blanquette de volaille (VVF) à la Normande *Haricots verts Bio vapeur Cantal AOP *Assiette de fruits de saison
VEN	<ul style="list-style-type: none"> *Salade de pépinette, avocat, petits pois Poisson Meunière (NSC) et son citron *Purée de carotte Bio Conté (AOP) *Assiette de fruits de saison

Semaine du 13 au 17

LUN	<ul style="list-style-type: none"> *Coleslaw (chou blanc et carotte Bio) mayonnaise Pilon de poulet (VVF) au four *Riz Pilaf Fromage Blanc nature *Assiette de fruits de saison
MAR	<ul style="list-style-type: none"> *Taboulé d'hiver (Boulgour Bio, p. Pois, carotte Bio) Omelette nature *Salade verte Conté (AOP) *Assiette de fruits de saison
MER	<ul style="list-style-type: none"> *Potage de légumes Bio *Porc Cameline (vinaigre, gingembre) *Trio de céréales Bio p. Suisses aromatisés Compote pomme Bio
JEU	<ul style="list-style-type: none"> *Chou-blanc râpé à la moutarde *Mijoté de Bœuf (VBF) Oriental *Semoule Yaourt nature Eclair au chocolat
VEN	<ul style="list-style-type: none"> *Mâche, Betterave Bio, échalote *Dos de Merlu (NSC) sauce Nantua *Duo de légumes et légumineuses Moncendré *Entremet Chocolat

Semaine du 20 au 24

LUN	<ul style="list-style-type: none"> Terrine de campagne (VPF) cornichons *Filet de Colin (NSC) *sauce Aneth *Julienne de légume Yaourt nature Bio *Salade de fruits au sirop
MAR	<ul style="list-style-type: none"> *Potage de légumes Français Bio Steak haché (VBF) ketchup Frites (CE2 Certificat Environnemental niveau 2) Fromage blanc nature *Assiette de fruits de saison
MER	<ul style="list-style-type: none"> *Salade verte, crouton et fromage *Cordon bleu de volaille (VVF) *Purée de Brocolis Petits suisses nature *Flan pâtissier
JEU	<ul style="list-style-type: none"> *Velouté de Patates douces Bio Nuggets de Blé *Epinard à la crème Dany au chocolat *Assiette de fruits de saison
VEN	<ul style="list-style-type: none"> *Carottes Bio Français râpés à la vinaigrette *Rôti de Porc et son jus Pomme de terre rissolées Edam Ile flottante

Semaine du 27 au 31

LUN	<ul style="list-style-type: none"> *Cèleri Bio Français rémoulade Nuggets de poulet (UE) Ratatouille Emmental *Mousse au chocolat
MAR	<ul style="list-style-type: none"> *Soupe de légumes Bio Français *Sauté de Porc (VPF) aux oignons *Trio de céréales Bio p. Suisses aromatisés *Assiette de fruits de saison
MER	<ul style="list-style-type: none"> *Salade de lentilles vertes et oignons Burger de Colin (NSC) * Purée Carotte et Panais Bio Buche mélange *Gâteau aux pommes

JEU	<ul style="list-style-type: none"> *Betterave Bio Français vinaigrette *Spaghetti Bolognaise (VBF) Cantal (AOP) *Assiette de fruits de saison
VEN	<ul style="list-style-type: none"> *Avocat et macédoine en salade *Crousti 'fromage *Carottes Bio vapeur persillées Fromage blanc nature Compote pomme fraise

Pour pallier une erreur d'approvisionnement ou faire face aux contraintes du marché, le restaurant scolaire peut-être amener à modifier les présents menus tout en respectant l'équilibre nutritionnel