

RESTAURANT SCOLAIRE DE LA



Menus du 3 Janvier au 6 Février 2022

Scannez et découvrez les menus de votre enfant !



Agriculture
biologique



Origine France



Repos végétarien



Produits régionaux



Animation

lundi 03 janv.	mardi 04 janv.	mercredi 05 janv.	jeudi 06 janv.	vendredi 07 janv.
Potage courgette Tortellini ricotta epinard sauce tomate Menu unique Yaourt nature sucre Yaourt aux fruits	Escalope de volaille sauce chasseur Omelette sauce chasseur Pommes rissolées Coulommiers Camembert Fruit de saison	Waterzoï de poisson Menu unique Brunoise de légumes Riz BIO Maasdam Crème dessert pralinée	Salade verte au maïs Salade aux croutons Rôti de boeuf sauce échalote Boulettes végétales sauce échalote Haricots verts BIO Pommes de terre vapeur Galette des rois aux pommes - Frangipane	Carottes râpées vinaigrette et demi oeuf dur Sauté de porc * sauce crème Merlu sauce crème Gratin de chou fleur BIO et pommes de terre Assortiment de compotes de fruits BIO
Céleri rémoulade Salade de tomates vinaigrette Filet de colin sauce aurore Menu unique Riz Fondue de Poireaux Coupe viennoise vanille	Sauté de veau BIO sauce marengo Falafel BIO Sauce marengo Carottes BIO Blé BIO Fromage blanc nature BIO et sucre Fromage blanc nature BIO et cassonade Fruit BIO	Tarte végétarienne (millet, courgette, fromage) Menu unique Camembert Banane au chocolat maison et chantilly	*Balade Canadienne* Carottes et choux raves façon St Hubert Emincé de volaille sauce poutine Emette de saumon sauce poutine Frites Crumble Canadien (pomme)	vendredi 14 janv.
Carottes râpées vinaigrette aux pommes Carottes râpées vinaigrette au fromage Filet de colin meunière et citron Menu unique Epinards BIO crème Pommes de terre Flan vanille Flan chocolat	Ch'tiflette Et salade verte Yaourt aromatisé BIO Yaourt vanille BIO Fruit de saison	Sauté de boeuf sauce champignons Filet de hoki sauce Champignons Coeurs de blé Brie Fruit de saison	Longe de Porc * sauce moutarde à l'ancienne Galette quinoa sauce à l'ancienne Purée de pois cassés Mimolette Pyrénée Assortiments de compote de fruits BIO	Potage Dubarry BIO Rôti de dinde sauce tomate Filet de Merlu sauce tomate Duo de carottes et panais Beignet au chocolat Beignet aux fruits rouges
Cassoulet Saucisse Knack végétale BIO Lingots du nord Edam Tomme Fruit de saison	Coleslaw Celeri vinaigrette Carbonnade de boeuf Boulette végétarienne sauce carbonnade Torti BIO et Emmental râpé Cocktail de fruits au sirop	Pizza garni maison Rôti de dinde sauce crème Filet de hoki sauce crème Brocolis BIO Fromage blanc aromatisé	Potage potiron du chef Dos de colin sauce crevettes menu unique Julienne de légumes Pommes vapeur Yaourt local Fermier et miel	vendredi 28 janv. Friand au fromage Chili végétarien (soja BIO) Menu unique Riz BIO Fruit frais BIO
Escalope de volaille sauce basquaise Filet de merlu sauce basquaise Haricots verts BIO tomates Pommes de terre rissolées Maasdamp Gouda Crème vanille Crème Chocolat	Potage de légumes BIO Boule de Boeuf sauce curry Omelette BIO sauce Curry Riz BIO Yaourt nature sucré BIO Yaourt aux fruits BIO	Salade grecque Rôti de porc * sauce crème Palet maraîcher Flageolet aux carottes Fruit sirop	Lasagne aux légumes Et salade verte Coulommiers Brie Crêpes sucre roux Crêpe confiture	Saumon sauce picarde Menu unique Brocolis BIO à la crème Pommes de terres vapeur Fromage Blanc BIO et Sucre Fromage Blanc BIO et cassonade Fruit de saison

* Menu sans porc

RESTAURANT SCOLAIRE DE LA



Agriculture
biologique

Origine France

api Végétarien Repas végétarien



Produits régionaux



Animation

Menus du 7 au 20 Février 2022

Scannez et découvrez les menus de votre enfant !



lundi 7 Février	mardi 8 Février	mercredi 9 Février	jeudi 10 Février	vendredi 11 Février
Tarte chèvre épinards et salade verte Yaourt aromatisé BIO Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette Filet de merlu sauce aneth Menu unique Riz Haricots verts BIO Crème chocolat	Goulash de boeuf Filet de colin sauce tomate Purée de pommes de terre Jeunes carottes Brie Assortiment de compotes BIO	Surimi citron et salade Longe de porc * sauce Barbecue Omelette sauce Barbecue Pommes noisettes Fromage blanc BIO et sucre	Velouté de légumes Cordon bleu sauce fromagère Pané de fromage sauce fromagère Coquillettes BIO et Emmental râpé Fruit de saison
lundi 14 Février	Mardi 15 Février	Mercredi 16 Février	Jeudi 17 Février	Vendredi 18 Février
Omelette BIO Menu unique Fondue de courgettes BIO à la tomate Semoule BIO Edam BIO Fruit de saison BIO	Tarte au fromage Sauté de veau marengo Palet maraîcher sauce marengo Purée de légumes Velouté aux fruits	Céleri BIO rémoulade Gratin de brocolis BIO et thon Menu unique Riz basmati Crème dessert vanille	Salade composée (agrumes, avocat, tomate) Filet de volaille sauce estragon Pané moelleux Carottes Coeurs de blé Cookies du chef	Velouté de pois cassé Filet de poisson sauce tartare Menu unique Pommes vapeur Salade verte Fruit de saison