

# RESTAURANT SCOLAIRE DE LA



Agriculture biologique

Origine France

Repas végétarien



Produits régionaux



Animation



## Menus du 3 Janvier au 6 Février 2022

### Scannez et découvrez les menus de votre enfant !

lundi 03 janv.	mardi 04 janv.	mercredi 05 janv.	jeudi 06 janv.	vendredi 07 janv.
<p>Potage courgette</p> <p>Tortellini ricotta epinard sauce tomate Menu unique</p> <p>Yaourt nature sucre Yaourt aux fruits</p>	<p>Escalope de volaille sauce chasseur Omelette sauce chasseur Pommes rissolées</p> <p>Coulommiers Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Waterzoï de poisson Menu unique Brunoise de légumes <b>Riz BIO</b></p> <p>Maasdam</p> <p>Crème dessert pralinée</p>	<p>Salade verte au maïs Salade aux croutons</p> <p> <b>Rôti de boeuf</b> sauce échalote Boulettes végétales sauce échalote <b>Haricots verts BIO</b> <b>Pommes de terre vapeur</b></p> <p> <b>Galette des rois</b> <b>aux pommes</b> - <b>Frangipane</b></p>	<p><b>Carottes râpées</b> vinaigrette et demi oeuf dur</p> <p>Sauté de porc * sauce crème Merlu sauce crème Gratin de <b>chou fleur BIO</b> et pommes de terre</p> <p><b>Assortiment de compotes de fruits BIO</b></p>
lundi 10 janv.	mardi 11 janv.	mercredi 12 janv.	<i>"Balade Canadienne"</i> jeudi 13 janv.	vendredi 14 janv.
<p>Céleri rémoulade Salade de tomates vinaigrette</p> <p>Filet de colin sauce aurore Menu unique Riz Fondue de Poireaux</p> <p>Coupe viennoise vanille</p>	<p><b>Sauté de veau BIO</b> sauce marengo <b>Falafel BIO</b> Sauce marengo <b>Carottes BIO</b> <b>Blé BIO</b></p> <p><b>Fromage blanc nature BIO</b> et sucre <b>Fromage blanc nature BIO</b> et cassonade</p> <p><b>Fruit BIO</b></p>	<p>Tarte végétarienne (millet, courgette, fromage) Menu unique</p> <p><b>Camembert</b></p> <p><b>Banane au chocolat maison et chantilly</b></p>	<p><i>Carottes et choux raves</i> <i>façon St Hubert</i></p> <p>Emincé de volaille sauce poutine Emietté de saumon sauce poutine Frites</p> <p><i>Crumble Canadien (pomme)</i></p>	<p><b>Potage cultivateur BIO</b></p> <p>Bolognaise de <b>boeuf</b>  Bolognaise de <b>Lentilles BIO</b> <b>Coquillettes BIO</b> et <b>Emmental râpé BIO</b></p> <p>Fruit de saison</p>
lundi 17 janv.	mardi 18 janv.	mercredi 19 janv.	jeudi 20 janv.	vendredi 21 janv.
<p><b>Carottes râpées</b> vinaigrette aux pommes <b>Carottes râpées</b> vinaigrette au fromage</p> <p>Filet de colin meunière et citron Menu unique <b>Epinards BIO</b> crème <b>Pommes de terre</b></p> <p>Flan vanille Flan chocolat</p>	<p>Ch'tiflette Et salade verte</p> <p><b>Yaourt aromatisé BIO</b> <b>Yaourt vanille BIO</b></p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Sauté de boeuf</b>  sauce champignons Filet de hoki sauce Champignons Coeurs de blé</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Longe de Porc *</b> sauce moutarde à l'ancienne Galette quinoa sauce à l'ancienne</p> <p>Purée de pois cassés</p> <p>Mimolette Pyrénée</p> <p><b>Assortiments de compote de fruits BIO</b></p>	<p><b>Potage Dubarry BIO</b></p> <p><b>Rôti de dinde</b>  sauce tomate Filet de Merlu sauce tomate Duo de carottes et panais</p> <p>Beignet au chocolat Beignet aux fruits rouges</p>
lundi 24 janv.	mardi 25 janv.	mercredi 26 janv.	jeudi 27 janv.	vendredi 28 janv.
<p>Cassoulet <b>Saucisse Knack végétale BIO</b> <b>Lingots du nord</b></p> <p>Edam Tomme</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Coleslaw Celeri vinaigrette</p> <p>Carbonnade de <b>boeuf</b>  Boulette végétarienne sauce carbonnade <b>Torti BIO</b> et Emmental râpé</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>Pizza garni maison</p> <p> <b>Rôti de dinde</b> sauce crème Filet de hoki sauce crème <b>Brocolis BIO</b></p> <p>Fromage blanc aromatisé</p>	<p>Potage potiron du chef</p> <p>Dos de colin sauce crevettes menu unique Julienne de légumes <b>Pommes vapeur</b></p> <p><b>Yaourt local Fermier</b> et miel</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Chili végétarien (<b>soja BIO</b>) Menu unique <b>Riz BIO</b></p> <p><b>Fruit frais BIO</b></p>
lundi 31 janv.	mardi 01 févr.	mercredi 02 févr.	jeudi 03 févr.	vendredi 04 févr.
<p>Escalope de volaille sauce basquaise Filet de merlu sauce basquaise <b>Haricots verts BIO</b> tomates Pommes de terre rissolées</p> <p>Maasdam Gouda Crème vanille Crème Chocolat</p>	<p><b>Potage de légumes BIO</b></p> <p><b>Boule de Boeuf</b> sauce curry <b>Omelette BIO</b> sauce Curry <b>Riz BIO</b></p> <p><b>Yaourt nature sucré BIO</b> <b>Yaourt aux fruits BIO</b></p>	<p>Salade grecque</p> <p><b>Rôti de porc *</b> sauce crème Palet maraîcher Flageolet aux carottes</p> <p>Fruit sirop</p>	<p>Lasagne aux légumes Et salade verte</p> <p>Coulommiers Brie</p> <p>Crêpes sucre roux Crêpe confiture</p>	<p>Saumon sauce picarde Menu unique <b>Brocolis BIO</b> à la crème <b>Pommes de terres vapeur</b></p> <p><b>Fromage Blanc BIO</b> et Sucre <b>Fromage Blanc BIO</b> et cassonade</p> <p>Fruit de saison</p>

\* Menu sans porc



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