



# Menus du restaurant Scolaire de du 3 Janvier au 10 Février 2023

Scannez et découvrez les menus de votre enfant !



lundi 02 janv.	mardi 03 janv.	mercredi 04 janv.	jeudi 05 janv.	vendredi 06 janv.
	 Palet végétarien à l'italienne  Menu unique  Petit pois carottes  Vache picon  Fruit de saison	<b>Rôti de Boeuf</b> sauce aux echalotes  <b>Omelette Bio</b> sauce aux echalotes  <b>Coquille Bio</b>  <b>Emmental rapé Bio</b>  Fruit de saison	Salade verte  Tartiflette *  Tartiflette au fromage  Salade de fruits	Potage de légumes verts  <b>Emincé de volaille Bio</b> sauce Waterzoï  <b>Cube de saumon MSC</b> Sauce waterzoï  Julienne de légumes  <b>Riz camargue IGP</b>  Galette des rois aux pommes
lundi 09 janv.	mardi 10 janv.	mercredi 11 janv.	jeudi 12 janv.	vendredi 13 janv.
Coleslaw  <b>Filet de colin MSC</b> sauce Niçoise  Menu unique  Ratatouille  <b>Semoule Bio</b>  Vache qui rit	Potage aux légumes  <b>Sauté de boeuf VBF RAV Label Rouge</b> sauce Thym  Omelette sauce Thym  <b>Haricots vert Bio</b>  Blé  <b>Fromage blanc Bio</b> et sucre	Aiguillette de poulet aux champignons  Pané au fromage  Poêlée forestière Pommes de terre  <b>Cantal AOP</b>  <b>Compote de fruits Bio</b>	 <b>Parmentier millet Bio</b>  Menu unique  Salade verte  <b>Edam Bio</b>  <b>Fruit de saison Bio</b>	Céleri rémoulade  Oeuf dur béchamel  Menu unique  <b>Epinard Bio</b> Béchamel  Pommes vapeur  Yaourt aromatisé
lundi 16 janv.	mardi 17 janv.	mercredi 18 janv.	jeudi 19 janv.	vendredi 20 janv.
 Carottes Râpées  Chili sin carne  Menu unique  <b>Riz IGP</b>  <b>Yaourt Bio</b>	<b>Rôti de dinde</b> sauce crème  <b>Filet de colin MSC</b> sauce crème  Chou fleur  Pommes de terre  <b>Camembert Bio</b>  Fruit de saison	<b>Jambon*</b> sauce ketchup  Boulette azuki sauce ketchup  Pommes de terre rissolées Salade verte  <b>Pont l'évêque AOP</b>  Crème dessert	<b>Sauté de Boeuf VBF RAV</b>  Pané Moelleux  Flan de carottes aux dés de pommes de terre  Mimolette  <b>Fruit de saison bio</b>	<b>Filet de colin MSC</b> Sauce aurore  Menu unique  <b>Coquille Bio</b>  <b>Emmental rapé Bio</b>  Tarte aux pommes
lundi 23 janv.	mardi 24 janv.	mercredi 25 janv.	jeudi 26 janv.	vendredi 27 janv.
<b>Hauts de cuisse de poulet</b> aux épices  <b>Filet de poisson MSC</b> aux épices  Légumes couscous  <b>Semoule Bio</b>  Edam  Fruit de saison	 Salade Bicolore  <b>Coquille Bio</b> aux 3 fromages  Menu unique  Yaourt aromatisé	<b>Marmite de colin MSC</b>  Menu unique  Coeur de blé  <b>Fromage blanc Bio</b>  Fruit de saison	<b>Repas Alsacien</b>  Sausisse de strasbourg* sauce Bibeleskaes  <b>Filet de hoki</b> sauce Bibeleskaes  Chou choucroute  Pomme de terre vapeur  <b>Munster AOP</b>  Compote pommes mirabelles	Parmentier de <b>boeuf</b>  Parmentier de poisson  Salade verte  <b>Vache qui rit Bio</b>  <b>Fruit de saison Bio</b>
lundi 30 janv.	mardi 31 janv.	mercredi 01 févr.	jeudi 02 févr.	vendredi 03 févr.
Carottes rapées vinaigrette  <b>Sauté de dinde LABEL ROUGE</b> Sauce crème  <b>Fricassée de poisson</b>  Légumes pot au feu  Fromage blanc au fruits	Potage au chou-fleur  <b>Rôti de boeuf</b> à l'échalote  <b>Omelette Bio</b> à l'échalote  <b>Haricots verts Bio</b>  Pomme de terre Campagnardes  <b>Yaourt au sucre de canne Bio</b>	<b>Salade d'endives</b>  <b>Longe de porc*</b> sauce aux herbes  Pané moelleux  <b>purée de pois cassés Bio</b>  <b>Fruit de saison Bio</b>	 <b>Curry pois chiche Bio</b>  Menu unique  <b>Riz IGP</b>  Mimolette  <b>La chandeleur</b> Crêpe au chocolat	<b>Filet de poisson MSC meunière</b>  Menu unique  Brocolis à la béchamel  Blé  Coulommiers  Fruit de saison
lundi 06 févr.	mardi 07 févr.	mercredi 08 févr.	jeudi 09 févr.	vendredi 10 févr.
Rôti de porc demi sel* Sauce moutarde  Boulette végétarienne  Choux de Bruxelles Pommes de terre  <b>Edam Bio</b>  Fruit de saison	Macédoine mayonnaise  <b>Filet de colin MSC</b> aux crevettes  Menu unique  <b>Coquillettes Bio</b> <b>Emmental rapé Bio</b>  <b>Fruit de saison Bio</b>	 Soupe tomates et croûtons  Tarte au chèvre et <b>épinard Bio</b>  Menu unique  Yaourt nature	Salade créole  <b>Boeuf mode VBF RAV</b>  <b>Filet de poisson MSC</b> aux carottes  Carottes aux pommes de terre  Brassé aux fruits	Coleslaw  Sausisse de volaille  palet italien  <b>lentilles bio</b> à la tomate  Crème dessert vanille



Origine France



Autres Labels



Animation



Produits régionaux



Repas végétarien



Poissons issus de la Pêche durable MSC



Agriculture biologique



Scannez et découvrez les menus de votre enfant !

lundi 13 févr.	mardi 14 févr.	mercredi 15 févr.	jeudi 16 févr.	vendredi 17 févr.
Potage	Salade verte	Chou blanc curry	<b>Rôti de boeuf</b> Sauce aux oignons	<b>Carbonara de saumon sauvage MSC</b>
<b>Omelette nature BIO</b>	pizza au fromage	<b>Sauté de porc * BBC</b> aux pruneaux	<b>Filet de poisson</b> Aux oignons	Menu unique
Menu unique	Menu unique	Palet à l'italienne	<b>Haricots verts BIO</b>	<b>Coquille BIO</b>
Petit pois carottes		Purée au lait	Pommes de terre rôties	<b>Emmental râpé BIO</b>
Petit suisse aromatisé	Fromage blanc nature et sucre	Crème dessert au chocolat	<b>Camembert BIO</b>	Fruit de saison
			Fruit de saison	
lundi 20 févr.	mardi 21 févr.	mercredi 22 févr.	jeudi 23 févr.	vendredi 24 févr.
Carottes râpées vinaigrette				<b>Salade d'endives</b>
<b>Fricassée de Volaille BIO</b> aux champignons	<b>Sauté de boeuf RAV VBF</b>	<b>Filet de colin MSC</b> aux épices	Lasagne aux légumes	<b>Chipolatas * Label rouge</b> Sauce au thym
<b>Fricassée de colin MSC</b> aux champignons	Boulette lentilles sarrasin	Menu unique	Menu unique	Pané moelleux sauce au thym
Pommes de terre rissolées	Poêlée de légumes Méridionale	Légumes couscous		Purée au lait
Yaourt aromatisé	Mimolette	Semoule	Fromage blanc sucré	
	Beignet	<b>Vache qui rit BIO</b>	<b>Fruit de saison Bio</b>	Crème dessert
		Fruit de saison		

\* Menu avec porc

