RESTAURANT SCOLAIRE - St ÉPAIN

MOIS DE JANVIER 2020

lun 06 janv	mar 07 janv	MENUS VEGETARIEN	ven 10 janv
Chou-fleur vinaigrette	Carottes râpées	Chou blanc vinaigrette	Céleri rémoulade
Lasagnes bolognaises	Longe de porc / Petits pois (plat complet)	Boulettes de soja à l'orientale	Gratiné de poisson au fromage
Salade verte		Semoule	Purée de brocolis
Bûche mi-chèvre	Yaourt aromatisé	St Paulin	Fromage bio
Compote Pomme Poire	Galette bretonne	Clémentines 🕥	Brioche des rois
lun 13 janv	MENUS VEGETARIEN	jeu 16 janv	ven 17 janv
Cervelas	Taboulé	Potage crécy (base carottes)	Betteraves vinaigrette
Rôti de dinde / Ratatouille (Plat complet)	Lentilles / Carottes (bio) (plat complet)	Hachis parmentier (plat complet)	Poisson pané
			Epinards béchamel
Fondu président	Brie Brie	Tomme pyrénées	Vache picon
Pomme O 56	Crème dessert vanille	Banane 🕥	Flan pâtissier
lun 20 janv	MENUS VEGETARIEN	NOUVEL AN CHINOIS	ven 24 janv
Carottes râpées	Céleri rémoulade	Nem au poulet	Pomme de terre surimi
Bœuf à la bourguignonne	Omelette nature	Sauté de dinde sauce aigre douce	Dos de colin à la provençale
Haricots verts 🕥	Pommes vapeur	Riz façon cantonnais (riz, petits pois, œufs)	Gratin de chou-fleur
Yaourt nature sucré	Carré de ligueil	St Paulin	Fromage bio
Madeleine	Compote Pommes 🕠	Cake à la noix de coco	Orange
lun 27 janv	mar 28 janv	MENUS VEGETARIEN	ven 31 janv
Pâté de campagne	Taboulé	Potage de légumes	Chou blanc vinaigrette
Paupiette de veau au jus	Cordon bleu de volaille	Raviolis verdura	Blanquette de poisson
Carottes persillées	Printanière de légumes	Salade verte	Semoule 🕥
Petit moulé nature	Bûche mi-chèvre	Fromage bio 🕠	Petit suisse nature sucré
Liégeois chocolat	Poire O	Flan vanille	Crêpes Chandeleur





Toutes nos viandes entières de bœuf et de volaille sont françaises



Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.