

Menu des restaurants scolaires



lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

01

Carottes rapées
Blanquette de veau
Légumes pot au feu
Riz
Yaourt bulgare

04

Céleri rémoulade
aux dés d'avocats
Fish and chips
Sauce tartare
Salade
Yaourt aux fruits bio

05

Emincé de volailles
à la crème
Purée
Gratin de poireaux
Vache Qui Rit®
Kiwi

06

Salade verte et
endives au maïs
Lasagne de légumes
au pesto
Jambon blanc
Petit suisse

07

Velouté de poireaux
Crousti fromage
Gratin de duo
de courgettes et de
pomme de terre
Flan caramel

08

Quiche au fromage
ou crêpe
Palette de porc
à la diable
Haricots verts
Pommes de terre
vapeur
Clémentines

11

Œuf mayonnaise
Rôti de veau
Sauce normande
Panaché de choux
Blé
Yaourt aromatisé

12

Salade d'endives aux
noix et croûtons
Sauté de bœuf
aux pruneaux
Carottes Vichy
Pâtes au gruyère
Pomme

13

Pain bio
Potage potiron
Filet meunière
Pomme de terre
Salade
Banane

14

Pamplemousse
Crêpinette de porc
Sauce charcutière
Haricots blancs et
gratin dauphinois
Fromage blanc
à la framboise

15

Carottes râpées
au soja
Blanquette de dinde
et ses légumes
Riz aux oignons
Petit suisse
aux fruits

18

Couscous
Semoule et légumes
merguez
Boulettes d'agneau
Babybel®
Glace

19

Betteraves rouges
au maïs
Rôti de bœuf
Sauce tartare
Frites
Salade mélangée
Yaourt sucré bio

20

Céleri au curry et
raisins
Poireaux
à la bruxelloise
Pommes vapeur
Fromage blanc
aux pêches

21

Crudités
Paëlla
Poisson et poulet
Kiri®
Banane/kiwi

22

Potage poireaux
Galette fromagère
aux épinards
Purée de potiron
Purée brocolis
Orange

25

Filet de poisson
à la Bordelaise
Purée crécy
Haricots beurre
Fromage
Kiwi

25

Potage aux oignons
Boulettes de bœuf
Sauce provençale
Pâtes Penne
Petit suisse sucré

27

Lentilles au surimi
Omelette
Poêlée de
champignons
Pommes de terre
campagnardes
Salade
Flan pâtissier

28

Tarte aux poireaux
ou tarte au fromage
Rôti de porc
Sauce moutarde
Fondue d'épinards
Pomme au bouillon
Pomme ou banane

février 2019

Menu des restaurants scolaires



lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

01

Cassoulet
Fromage
Orange

08

Salade verte au maïs
Filet de merlu blanc
marinée aux épices
Riz cantonais
Poire ou kiwi

15

Trio de crudités râpées
Galette de boulgour
aux haricots
ou
galette de boulgour
aux pois chiches
Ratatouille
Banane ou poires

Repas végétal

22

Œuf mayonnaise
et tomates
Paupiette de veau
aux olives
Carottes braisées
Pommes de terre
au bouillon
Yaourt aux fruits bio

29

Taboulé
ou pâtes fromagères
Parmentier de colin
Duo de salade
Compote
Petit beurre

04

Carottes râpées
au maïs
Filet de poulet
poêlé
Nouilles asiatiques
Ratatouille
Fromage blanc
aux pêches

11

Crème de potiron
Blanquette de dinde
Légumes taillés
Pommes vapeur
Pomme ou banane

18

Couscous
Mouton
Merguez
Fromage
Beignet

25

Velouté crécy
à la Vache Qui Rit®
Sauté de veau
aux champignons
Riz aux oignons frits
Glace

05

Tomates fromage
blanc et cœur de
palmier
Hachis Parmentier
Salade iceberg
Clémentines

12

Chou-fleur
et fond d'artichaut
à la mimolette
Carbonnade flamande
Frites
Salade d'endives
Petits suisses fruités

19

Feuilleté hot dog
ou fromage ou pizza
Cassolette de poisson
Purée de pois cassés
Salade composée
Orange

26

Pain bio
Céleri et carottes râpés
et œuf mimosa
Saucisse ou
cervelas alsacienne
Choux rouges
aux pommes
Pommes vapeur
Yaourt aromatisé

06

Pain bio
Cheeseburger
Pommes de terre
welches
Salade verte
Fromage
Semoule au lait

13

Flamiche poireaux
maison
Rôti de veau
à la normande
Gratin de potiron
et carottes
au mascarpone
Salade de fruits frais

20

Sardine beurre
Lasagnes bolognaise
maison
Endives vinaigrette
Ananas à la chantilly

27

Lentilles au
gruyère et lardons
Endives ou poireaux
à la bruxelloise
Fruits

07

Endives aux noix
Navarin d'agneau
Haricots verts
Haricots blancs
Petits suisses sucrés

14

Betteraves rouges
et cervelas
Pâtes au saumon
ou
Pâtes carbonara
Yaourt nature bio

21

Pamplemousse
Cuisse poulet
façon grand-mère
Pommes sautées
Brocolis et tomates
Sauce Mornay
Crème renversée

28

Rôti de bœuf
Sauce tartare
Frites
Haricots verts
Fromage
Poire

mars 2019