



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE



JANVIER 2025

Produit Bio

Produit bio ET local

Produits transformés

PT

Repas végétarien



Plat fait maison



SEMAINE 2	lun 6	mar 7	mer 8	jeu 9	ven 10
HORS D'OEUVRES	Carottes râpées	Soupe de poireaux-pommes de terre	Radis noirs	Betteraves râpées	Soupe de courge
VIANDE/POISSON	Jambon	Sauté de veau aux légumes	Chili végétal aux carote	Cuisse de poulet	Sauté de bœuf aux pois chiches
ACCOMPAGNEMENT	Pâtes	Semoule	Riz	Purée de pommes de terre, topinambours et carottes	Boulgour
DESSERT	Galette des Rois	Fromage - Fruit	Yaourt	Fromage - Fruit	Fromage - Fruit
SEMAINE 3	lun 13	mar 14	mer 15	jeu 16	ven 17
HORS D'OEUVRES	Houmous	Vermicelle à la tomate	Betteraves râpées	Salade au fromage	Carottes râpées
VIANDE/POISSON	Bolognaise végétale aux légumes	Endives au jambon gratinées	Poisson en sauce	Sauté d'agneau aux haricots	Sauté de poulet
ACCOMPAGNEMENT	Pâtes		Riz	Semoule	Pommes de terre vapeur
DESSERT	Yaourt - Fruit	Fruit	Fromage - Fruit	Fruit	Fromage - Fruit
SEMAINE 4	lun 20	mar 21	mer 22	jeu 23	ven 24
HORS D'OEUVRES	Salade au sésame	Betteraves râpées	Carottes râpées	Endives en salade	Soupe de légumes
VIANDE/POISSON		Saucisses	Poisson en sauce	Cuisse de poulet au four	Sauté de veau
ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes aux légumes et lentilles	Lentilles et carottes	Pommes de terre	Pâtes	Riz
DESSERT	Fruit	Yaourt	Fromage - Fruit	Fromage - Fruit	Flan
SEMAINE 5	lun 27	mar 28	mer 29	jeu 30	ven 31
HORS D'OEUVRES	Velouté de choux fleur	Maïs à l'échalotte	Carottes râpées	Salade de haricots verts	Soupe de légumes
VIANDE/POISSON	Brandade de poisson	Pizza aux légumes et chèvre	Sauté de poulet à la crème et aux champignons	Cuisse de poulet au four	Sauté de bœuf aux haricots coco
ACCOMPAGNEMENT			Riz	Frites	Pâtes
DESSERT	Fromage - Fruit	Fruit	yaourt	Flan	Gâteau

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des produits disponibles chez nos fournisseurs.