

Menus du 4 janvier au 19 février 2021

RESTAURATION SCOLAIRE



Légende :



100% BIO



BIO



PRODUIT REGIONAL

lundi 04 janvier	mardi 05 janvier	jeudi 07 janvier	vendredi 08 janvier
Betteraves vinaigrette Steak haché de bœuf avec tomate Rostir de légumes Petit Cotentin Mousse au chocolat au lait	Batavia Brandade De poisson Camenbert Pomme	Taboulé à la menthe Boulettes de porc à la dijonnaise Haricots verts persillés Bûchette de lait mélangé Clémentines	Epiphanie Carottes râpées Omelette Épinards et pommes de terre à la béchamel Yaourt nature sucré Galette des rois

lundi 01 février	mardi 02 février	jeudi 04 février	vendredi 05 février
Potage potiron Rôtir de bœuf Pommes duchesse Brie Pomme	Chandeleur Pâté de campagne et cornichon Poisson blanc à la provençale Brocolis persillés Yaourt nature sucré Crêpe au chocolat	Radis au beurre Saucisse de Strasbourg Chou à choucroute et pommes de terre Chantenaille Banane	Carottes râpées Gratin de pâtes (locales) aux deux fromages Compote pomme poire

lundi 11 janvier	mardi 12 janvier	jeudi 14 janvier	vendredi 15 janvier
Macédoine mayonnaise Filet de poisson meunier et son citron Purée de pommes de terre Fraisou Crème dessert caramel	Pizza au fromage Quenelle sauce forestière Carottes à l'étuvée Petit Tribo de la laiterie de Montoire Poire	Chou blanc vinaigrette Joue de porc au miel Tortis au beurre Brie Compote de pommes	Potage crécy Pêlée de riz façon Pondichéry Emmental Kivi

lundi 08 février	mardi 09 février	jeudi 11 février	vendredi 12 février
Batavia Nuggets de volaille Haricots verts Vache qui rit Bio Semoule au lait (lait local)	Potage de légumes verts Lasagnes Bolognaise Bûche de lait mélangé Clémentines	Salade coleslaw Flan de poireaux et pommes de terre Gouda Poire	Céleri bio rémoulade Rôtir de porc Lanilles bio cuites Yaourt nature sucré Compote de pommes bio

lundi 18 janvier	mardi 19 janvier	jeudi 21 janvier	vendredi 22 janvier
Carottes bio râpées Poisson mariné huile d'olive et citron vert Chou fleur persillé Petit moulé nature Mousse au chocolat noir	Salade plénonlaise (aux pommes de terre locales) Rôtir de dinde sauce curcuma Puits pois bio cuillés Fromage de chèvre affiné local Yaourt aromatisé	Potage de légumes Lasagnes épinards curry et mozzarella Chantenaille Clémentines	Céleri bio rémoulade Jambon blanc Purée de potiron Edam Compote Bio

lundi 15 février	mardi 16 février	jeudi 18 février	vendredi 19 février
Potage de légumes Pois chiches sauce provençale et petits légumes Riz Yaourt aromatisé Pomme	Chou rouge (local) à la mîmolette Sauté de dinde créole Jeunes carottes au beurre Chenailou Bolgnas au chocolat	Macédoine mayonnaise Saucisse fumée Purée de potiron Camenbert Crème dessert vanille	Salade loeborg Brandade de poisson Edam Orange

lundi 25 janvier	mardi 26 janvier	jeudi 28 janvier	vendredi 29 janvier
Samoussa aux légumes Couscous aux boulettes soja-tomate (semoule et légumes couscous) Cotentin nature Orange	Betteraves vinaigrette Bœuf carottes (bœuf local) Pommes rostir Carré Ligivoull Flan nappé caramel	Repas Montagnard Salade loeborg Tartiflette (aux pommes de terre locales) à la dinde Salade de fruits aux myrtilles	Chou blanc vinaigrette Poisson pané et son citron Ratatouille Crème anglaise Gâteau aux pépites de chocolat

