

RESTAURATION SCOLAIRE

BRISCOUS

MENUS du 15 janvier au 9 février 2018

LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17 / ALSH	JEUDI 18	VENDREDI 19
Salade Chou Blanc Saucisses (local) Purée st Germain Yaourt nature sucré (local)	Velouté Poireaux Pommes de Terre Emincé de dinde Carottes sautées (bio) Fromage (local) Fruit de saison	Fruit à 10 h Mais/Thon Emincé de Porc (local) Epinard Fromage blanc sucré	Salade mais emmental poivrons Brandade Morue maison Salade verte Fruit de saison	Salade Mixte Blanquette de Veau (local) Pommes de Terre vapeur (bio) Gâteau aux Pommes maison
LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24 / ALSH	JEUDI 25	VENDREDI 26
Cake au thon Pilons de Poulet Spaghetti aux légumes (bio) Compote biscuit	Soupe de légumes Rôti de porc (local) Quinoa aux champignons (bio) Yaourt vanille (local)	Fruit à 10 h Salade endives Tortillas Pommes de Terre Poivrons Oignons Salade verte (bio) Yaourt à boire	Carottes rapées (bio) Poisson frais (local) Purée Pommes de Terre Céleri (bio) Crème caramel (local) Pain bio	Betteraves vinaigrette (bio) Axoa de Veau (local) Riz (bio) Fromage Fruit de saison
LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 31 / ALSH	JEUDI 1er Février	VENDREDI 2
Velouté de Potiron (bio) Saucisses (local) Lentilles Fruit de saison	Crumble de Courge (bio) Steack Haché/ VBF (local) Haricots beurre Fromage blanc au Miel	Fruit à 10 h Rillettes de Canard Lomo (local) Petits Pois Carottes Flan Pâtissier	Céleri mais oeuf Poisson frais (local) sauce verte Boullgour (bio) Salade de fruits maison	Salade mixte (Jambon-Emmenthal) Paupiette de dinde Semoule Gaufre
LUNDI 5	MARDI 6	MERCREDI 7 / ALSH	JEUDI 8	VENDREDI 9
Carottes rapées (bio) Sauté de Porc (local) au caramel Riz (bio) Fruit de saison	Salade Endives Poulet (local) Frites Yaourt nature sucré	Fruit à 10 h Betteraves (bio) Gallopain de Veau (local) Epinards Gratinés Gâteau chocolat	Velouté de légumes (bio) Poisson frais (local) Sauce oseille Carottes sautées (bio) Fromage (local) Banane Pain bio	Salade emmental croûtons Sauté de Bœuf (local) aux Carottes (bio) Pommes de terre vapeur (bio) Crème chocolat

menus sous réserve de modifications

Le fruit ou le fromage donné le matin participent à l'équilibre du repas

Fruit de saison : pomme-orange-banane-kiwi-clémentine

Filet de poisson : colin ou lieu en fonction des arrivages