MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE ET ALSH

COVID = problables changements de menus !

Semaine 01 : du 4 au 8 janvier 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI (VÉGÉTARIEN)	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes (AB) Oeufs durs	Potage tomates vermicelles	Salade de tomates	Salade piémontaise	Salade de maïs au thon
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Émincé de poulet aux épices douces	Hachis parmentier (Recette du Chef)	Couscous végétarien	Plein filet de colin meunière	Saucisse sauce aux herbes
	Poêlée à l'ancienne	Salade verte	Semoule	Julienne de légumes Riz bio (AB)	Lentilles (AB)
PRODUIT LAITIER	Petit fromage frais aux fruits	Gouda	Fromage frais	Saint Paulin	Yaourt nature sucré
DESSERT	Pomme	Fruit de saison	Clémentines	Galette des rois	Fruit de saison
GOÛTER	Pain au maïs, beurre, jus de fruit	Cracotte, miel, lait (AB)	Biscuit, banane, yaourt nature sucré	Pain, fromage frais, jus de pomme	Chocos, lait (AB) fruit de saison

Semaine 02 : du 11 au 15 janvier 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Pamplemousse	Carottes et pommes rapées vinaigrette	Quenelles maquereau toasts	Potage aux légumes anciens	Betteraves (AB)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Omelette nature	Émincé de dinde à la normande	Émincé de boeuf à la bourguignonne	Courgette au Comté boeuf et porc	Dos de cabillaud sauce citronnée
	Piperade Pâtes (AB)	Duo de haricots (AB)	Carottes Vichy Pommes de terre	Salade verte	Quinoa (AB) Brunoise de légumes
PRODUIT LAITIER	Camembert (AB)	Fromage au lait de vache	Fromage frais	Fromage blanc vanille	Yaourt de la Ferme du Golfe
DESSERT	Dessert glacé	Clémentines	Fruit de saison	Salade de fruits frais	Pomme
GOÛTER	Pain au maïs, fromage frais, jus de pomme	Cracotte, confiture, lait chocolaté	Barre 4/4, compote de pomme, lait	Pain, fromage au lait de vache, clémentines	Chocos, lait (AB) compote banane

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.
Les menus sont élaborés en collaboration avec la diététicienne Lydie Fleuriot.
Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques. VOF (viande origine France)
Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE ET ALSH

COVID = problables changements de menus !

Semaine 03 : du 18 au 22 janvier 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage aux légumes anciens	Salade d'automne	Carottes râpées vinaigrette	Nems	Salade piémontaise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Chili sin carné	Sauté de boeuf provençale	Sauté de dinde curry breizh	Émincé de porc sauce barbecue / aigre douce	Plein filet de colin sauce soubise
	Riz	Recette du chef Haricots blanc	Pommes de terre Champignons	Pâtes Poêlée asiatique	Jardinière de légumes
PRODUIT LAITIER	Saint Nectaire	Fromage frais	Gouda	Brie	Yaourt nature sucré
DESSERT	Pomme	Tarte au chocolat	Flan caramel	Clémentines	Fruit de saison
GOÛTER	Pain d'épices, yaourt nature, jus de fruit	Pain au maïs, fromage, fruit de saison	Cracotte, barre chocolat, lait	Pain, mimolette, compote de pommes	Barre 4/4, fromage frais, fruit de saison

Semaine 04 : du 25 au 29 janvier 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI (Végétarien)	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes oeuf dur	Potage saint germain	Salade de boulgour au thon	Betteraves vinaigrette	Chiffonade de salade et oeuf
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti / frites	Tartiflette / croziflette	Émincé de veau	Lasagnes de légumes	Saumon à l'oseille
	Tomates provençale	Salade verte	Brocolis	Salade verte	Céréales julienne de légumes
PRODUIT LAITIER	Cantal	Fromage blanc aromatisé aux fruits	Yourt aromatisé	Fromage blanc vanille	Camembert
DESSERT	Mousse au chocolat	Pomme	Fruit de saison	Tarte normande	Fruits de saison
GOÛTER	Pain, beurre, fruit de saison	Cracotte, miel, lait	Biscuit, banane, yaourt nature sucré	Pain céréales, fromage frais, jus de pomme	Biscuit fourré chocolat, fruit, lait

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.
Les menus sont élaborés en collaboration avec la diététicienne Lydie Fleuriot.
Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques. VOF (viande origine France)
Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.