

Menus du restaurant scolaire

SEMAINE DU 7 AU 13 JANVIER 2019

LUNDI

7 janvier

Terrine de campagne*
(à couper par vos soins)

Lasagnes bolognaises
(plat complet)

Pomme

MARDI

8 janvier

Carottes râpées, maïs, mimosa

Paupiette de veau vallée d'Auge
&

Pommes de terre sautées

Yaourt aromatisé

JEUDI

10 janvier

Blanquette de dinde à l'ancienne
&

carottes et riz

fromage frais mme Loïk

Galettes des rois

VENDREDI

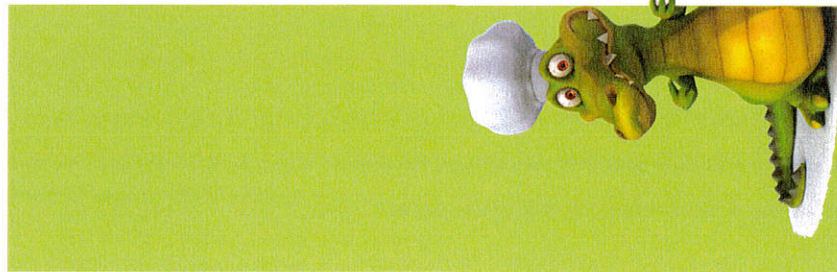
11 janvier

Potage aux légumes

Colin meunière
&

batonnière de légumes et semoule

Mousse chocolat



Légume frais



Nouveauté



Viande bovine Française



Cuisiné maison



Provenance locale



Menus du restaurant scolaire

SEMAINE DU 14 AU 20 JANVIER 2019

LUNDI

14 janvier



Potage Parmentier

Coquillettes au jambon* (plat complet)



Gélatifé vanille

MARDI

15 janvier



nuggets de poisson



&

Epinards et pommes vapeur

Gouda

Fruit

JEUDI

17 janvier



filet de poulet sauce citron



&

riz

Petit suisse aromatisé

Ananas frais (à couper par vos soins)

CONTES D'ANDERSEN

18 janvier



Mousse de canard (vilain petit canard) ***



Cœur de colin à la crème de champignons (netita cirana) &

Pommes sautées

Oëufs à la neige (reine des neiges)



Légume frais



Nouveauté

Provenance locale



Viande bovine Française



Cuisiné maison



Menus du restaurant scolaire

SEMAINE DU 21 AU 27 JANVIER 2019

LUNDI

JETER MOINS
MANGER MIEUX

JEUDI

VENDREDI

21 janvier

22 janvier

24 janvier

25 janvier



crêpe au fromage

Waterzoï de poisson

&

Julienne de légumes

Yaourt aromatisé



Carottes râpées

Poulet rôti

&

frites

Yaourt de la ferme des peupliers



Potée de lentilles aux dés de jambon* (plat complet)



Petit moulé nature

Potage à la tomate

haché de veau ketchup

&

Boullgour Carottes

Gâteau maison au chocolat

Pomme



Légume frais



Nouveauté

Provenance locale



V viande bovine Française



Cuisiné maison

* Plat contenant du porc



Menus du restaurant scolaire

SEMAINE DU 28 JANVIER AU 3 FEVRIER 2019

LUNDI

28 janvier

Pâté de foie*

Sauté de porc braisé*

&

Trio de légumes (pdt, carottes, courgettes)

Flan nappé caramel

MARDI

29 janvier

Farfalle à la bolognaise (plat complet)

Camembert

compote de pomme

JEUDI

31 janvier

Potage aux légumes

Cordon bleu de volaille

&

torris

Banane

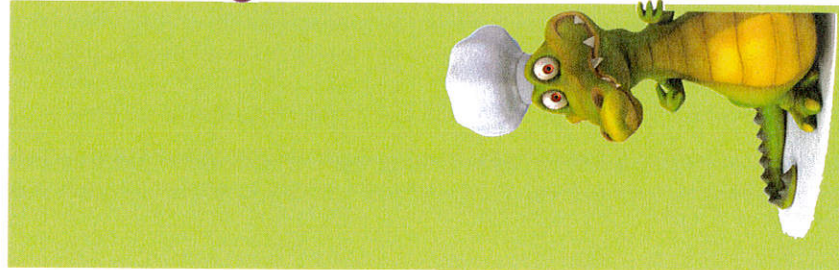
VENDREDI

1 février

Brandade de poisson (plat complet)

gouda

Compote pomme fraise



Légume frais



Nouveauté



V viande bovine Française



Cuisiné maison



Provenance locale

* Plat contenant du porc

Menus du restaurant scolaire

SEMAINE DU 4 AU 10 FEVRIER 2019

LUNDI

MARDI

JEUDI

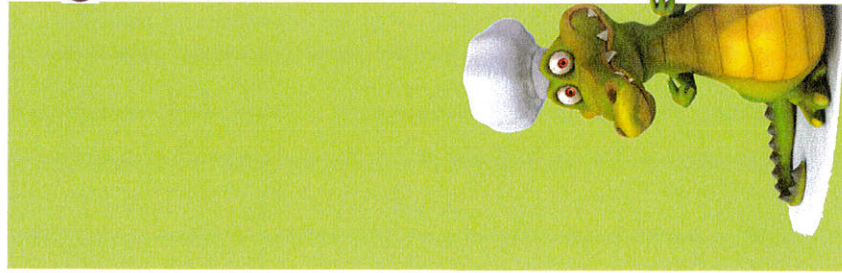
FABLES DE LA FONTAINE

4 février

5 février

7 février

8 février



 **Stage Parmentier**
(aux pommes de terre) *******

Beignets de calamars mayonnaise

frites *******

Flan nappé caramel

Pâté ardennais*
(à couper par vos soins) *******

Timbale de blé à la volaille (plat complet) **&**



Kiwi

 **crêpe au fromage** *******

 **Rôti de bœuf**

&

haricots verts *******

Orange

Délice du pêcheur (poisson pané)

&



Panier du jardinier *******

Camembert de maître corbeau *******



Riz au lait maison de Perrette



Légume frais



Nouveauté



Provenance locale



Viande bovine Française



Cuisiné maison

* Plat contenant du porc

Menus du restaurant scolaire

SEMAINE DU 25 FEVRIER AU 3 MARS 2019

LUNDI

25 février

 terrine de campagne

 Sauté de porc bourguignon*

&
coquillettes

Compote de pomme

MARDI

26 février

 Boulettes de bœuf à la provençale

&
pommes de terre quartier avec peau et carottes

petit suisse aromatisé

Ananas frais (à couper par vos soins)

JEUDI

28 février

nuggets

frites

Petit moulé nature

pomme

VENDREDI

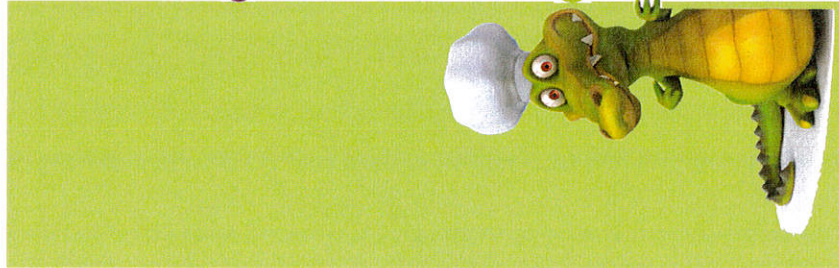
1 mars

Potage à la tomate

 Timbale de poisson à la crème de noivrons &

Courgettes et boulgour

Kiwi



Légume frais



Nouveauté



Provenance locale



Vlande bovine Française



Cuisiné maison

* Plat contenant du porc