

Menus du 4 Janvier au 4 Mars 2016

Dans votre restaurant scolaire

Bonne Année !

Lundi 04 Janvier	Mardi 05 Janvier	Jeudi 07 Janvier	Vendredi 08 Janvier
Jambon de dinde Raviolis (sans porc) Kiri <u>Clémentine</u>	Taboulé Rôti de dinde forestière Petits pois au jus Saint Moret Poire au sirop	Tarte fromage <u>Sauté de porc aux olives</u> Jeunes carottes Rondelé <u>Kiwi</u>	Mâche & croûtons Filet de lieu sauce provençale Riz <u>Yaourt Léoncel</u> <u>Galette des Rois</u> 
Lundi 11 Janvier	Mardi 12 Janvier	Repas Chinois <i>Jeudi 14 Janvier</i>	Vendredi 15 Janvier
Salade de pâtes Quenelles forestières Haricots verts Tome <u>Fruit de saison</u>	Salade verte <u>Carbonade de bœuf BIO</u> Carottes persillées <u>Fromage BIO</u> Compote	Nem et salade verte Emincé de dinde sauce aigre douce Riz cantonais Ananas et litchis au sirop 	<u>Jambonnette du plateau ardéchois</u> Blanquette de poisson Semoule <u>Yaourt BIO</u> <u>Fruit de saison</u>
Lundi 18 Janvier	Mardi 19 Janvier	Jeudi 21 Janvier	Vendredi 22 Janvier
Salade de mâche aux dés de fromage Omelette à la sauce tomate Pommes sautées Samos Mousse chocolat	Endives aux pommes <u>Chipolatas*</u> <u>Lentilles du Puy</u> <u>Fromage blanc Petit Léoncel</u> <u>Compote BIO</u>	Betteraves rouges Steak haché sauce barbecue Blé pilaf Vache qui Rit Flanby	Salade de riz Filet de poisson meunière Brocoli persillé Yaourt au fruit Gâteau maison
Lundi 25 Janvier	Mardi 26 Janvier	Jeudi 28 Janvier	Vendredi 29 Janvier
Salade verte aux pois chiches Cordon bleu Purée de carottes Emmental Crème dessert	Salade de blé au fromage Paleron braisé Gratin de chou-fleur Tome noire <u>Roulé à la crème de marrons</u>	Sardine au citron Sauté de dindonneau au cumin Coquillettes Petit suisse <u>Fruit de saison</u>	Pâté en croûte Pot au feu de la mer <u>Pommes vapeur</u> Fromage blanc Compote de pomme

*La Chronique Culinnaire de Janvier : LE SAUMON EN CROUTE VERTE

*La Chronique Culinnaire de Février : ENTREMET PISTACHE ET KIWIS



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

En janvier et février, les stars du primeur sont la poire, la pomme, le kiwi, la mandarine, l'orange et le pamplemousse!



Chandeleur

Lundi 01 février	Mardi 02 février	Jeudi 04 février	Vendredi 05 février
Pizza Nuggets de dinde Petits pois carottes Fromage <u>Fruit de saison</u>	Salade Coleslaw Hachi Parmentier maison Chèvre  <u>Crêpe à la confiture</u>	Salade d'endives aux noix Couscous aux boulettes Semoule Fromage Salade de fruits	Macédoine de légumes Quenelle de brochet sauce tomate Haricots verts Emmental <u>Fruit de saison</u>
lundi 08 février	mardi 09 février	jeudi 11 février	vendredi 12 février
Salade de pâtes Steak haché Poêlée de carottes/champignons Camembert à la coupe <u>Pomme</u>	Salade verte Cordon bleu Lentilles Tomme noire <u>Compote de fruits BIO</u>	Salade Coleslaw <u>Sauté de porc aux olives</u> <u>Pommes de terre persillées</u> Bûchette de chèvre à la coupe <u>Roulé à la crème de marrons maison</u>	Betteraves et maïs Poisson pané Chou fleur persillé <u>Yaourt Areilladou</u> <u>Raisin</u>

NOUVEAU

Retrouvez ici vos menus de la semaine de la rentrée!

Lundi 29 février	Mardi 1er Mars	Jeudi 03 Mars	Vendredi 04 Mars
Brocoli en salade Escalope de dinde aux champignons Gratin de potiron Emmental <u>Fruit de saison</u>	Sardines au citron Poitrine de veau farcie Semoule Bûchette Salade de fruits	Salade verte au thon Pot au feu (paleron et légumes) Rondelé Tarte au chocolat	Pizza au fromage Poisson pané au citron Lentilles Yaourt aromatisé Fruit de saison



*Le 19 Janvier dans vos restaurants scolaires, nous avons le plaisir de vous faire déguster une chipolata réalisée lors du défi de la plus grande chipolata du monde le 16 janvier à La Voulte-sur-Rhône (07) au profit de l'association Grégory Lemarchal contre la mucoviscidose.



Éléments soulignés = fournisseurs locaux / Éléments verts : Agriculture Biologique



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.