

# RESTAURANT SCOLAIRE - PETIT MARS

Semaine 02 : du 8 au 12 Janvier 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Feuilleté au fromage	Céleri rémoulade		Saucisson à l'ail	<b>Carottes râpées <sup>B</sup> vinaigrette à l'orange</b>
	Poulet rôti	Hachis parmentier		Rôti de porc au jus	Colin pané citron
	<b>Haricots verts persillés <sup>B</sup></b>	***		Petits-pois cuisinés	Pommes de terre et épinards béchamel
	Fromage blanc sucré	<b>Gouda <sup>B</sup></b>		Rondelé	
		Flan nappé caramel		<b>Galette des rois</b>	Compote pomme ananas

P.A. n°1

Semaine 03 : du 15 au 19 Janvier 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <sup>B</sup>	VENDREDI
	<b>Salade pastourelle <sup>B</sup></b>	Salade d'endives		<b>Blé fantaisie <sup>B</sup></b>	
	Escalope de poulet au jus	Cassoulet		<b>Sauté de bœuf aux oignons <sup>B</sup></b>	Blanquette de poisson
	Purée de potiron	***		<b>Carottes <sup>B</sup></b>	Riz au curcuma
	Yaourt nature sucré			<b>Coulommiers <sup>B</sup></b>	<b>Edam <sup>B</sup></b>
	Poire	<b>Entremets vanille <sup>B</sup> et biscuit</b>		<b>Kiwi <sup>B</sup></b>	Clémentines

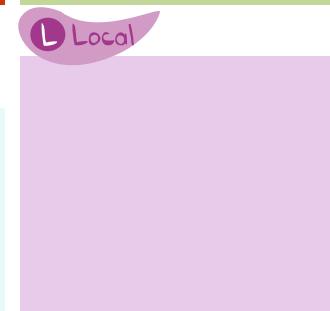
P.A. n°2



Les viandes de porc servies sont  
labellisées Bleu-Blanc-Coeur  
Toutes nos viandes de bœuf sont  
d'origine française



Fruits indiqués selon disponibilité



Composition des plats :

Salade pastourelle : pâtes, tomate,  
poivron.  
Blé fantaisie : blé, tomate, maïs.

Vous repérer grâce aux pictogrammes <sup>M</sup> maison <sup>B</sup> bio <sup>A</sup> Alternatif <sup>L</sup> Local Certifié/Label



# RESTAURANT SCOLAIRE - PETIT MARS

Semaine 04 : du 22 au 26 Janvier 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI <span>B</span>
	Salade mêlée			Toast au chèvre	<b>Betteraves vinaigrette</b> <span>B</span>
	Jambon braisé <b>Lentilles</b> <span>B</span>	Riz cantonais  ***		Poisson meunière citron  <b>Haricots verts persillés</b> <span>B</span>	<b>Boulettes de bœuf</b> <span>B</span>  <b>Pâtes</b> <span>B</span>
	Brie	Tartare ail et fines herbes			<b>Emmental</b> <span>B</span>
	Liégeois chocolat	<b>Pomme</b> <span>B</span>		Compote tous fruits	<b>Fruit</b> <span>B</span>

P.A. n°3



Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur  
Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française



Fruits indiqués selon disponibilité



Semaine 05 : du 29 Janvier au 2 Février 2018

	LUNDI	MARDI <span>B</span>	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Duo de saucissons ail et dec	<b>Pâtes tomates poivrons</b> <span>B</span>			<b>Salade coleslaw</b> <span>B</span>
	Colin sauce beurre blanc  <b>Riz pilaf</b> <span>B</span>	<b>Sauté de volaille aux pommes</b> <span>B</span>  <b>Carottes</b> <span>B</span>		Escalope de porc forestière  Frites	Rôti de bœuf  Petits-pois fermière
	Tomme grise	<b>Yaourt nature sucré</b> <span>B</span>		<b>Camembert</b> <span>B</span>	Vache qui rit
	Clémentines			<b>Smoothie pomme orange</b> <span>M</span>	<b>Crêpe de la Chandeleur</b>

P.A. n°4



Composition des plats :  
Salade coleslaw : chou blanc, carotte, mayonnaise.  
Salade mêlée : salade, maïs, croûtons.

Vous repérer grâce aux pictogrammes M maison B bio A Alternatif L Local ✓ Certifié/label



# RESTAURANT SCOLAIRE - PETIT MARS

Semaine 06 : du 5 au 9 février 2018



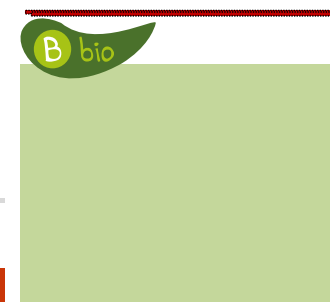
	LUNDI <b>B</b>	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade du chef <b>B</b>			Bouillon de légumes vermicelle à la citronnelle	Salade verte vinaigrette
	Poulet <b>B</b>	Filet de poisson beurre citron		Emincé de bœuf ananas citron vert	Gratin de pommes de terre aux lardons
	Mitonnée de légumes <b>B</b>	Purée de brocolis		Carottes à la coriandre	***
	Edam <b>B</b>	Fondu président		Fromage blanc à la mangue	Flan caramel <b>B</b>
	Poire <b>B</b>	Fruit <b>B</b>		Nougat asiatique	



Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur  
Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française

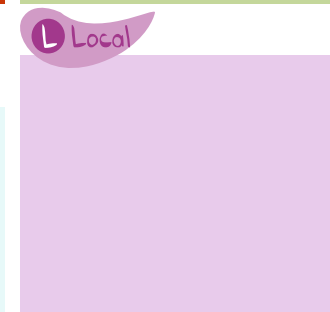


Fruits indiqués selon disponibilité



Semaine 07 : du 12 au 16 Février 2018

	LUNDI <b>B</b>	MARDI-GRAS	LES CENDRES	JEUDI	VENDREDI
		Carottes râpées vinaigrette <b>B</b>			Salade aux lardons
	Blanquette de dinde <b>B</b>	Boulettes de bœuf au curry		Escalope de porc sauce tomate	Filet de poisson
	Riz créole <b>B</b>	Gratin de choux-fleurs et pommes de terre		Petits-pois cuisinés	Purée
	Gouda <b>B</b>	Fraidou		Rondelé	Camembert <b>B</b>
	Pomme <b>B</b>	Beignet de Mardi-Gras		Fruit <b>B</b>	Ananas au sirop



Composition des plats :

Salade du chef : riz, tomate, épaule de porc, œuf dur.

P.A. n°1

Vous repérer grâce aux pictogrammes

**M** maison **B** bio **A** Alternatif **L** Local **✓** Certifié/label



# RESTAURANT SCOLAIRE - PETIT MARS



Semaine 08 : du 19 au 23 Février 2018



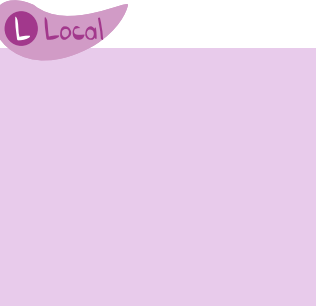
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <b>B</b>	VENDREDI
	Taboulé	<b>Betteraves vinaigrette</b> <b>B</b>			
	Cordon bleu de volaille	Saucisse de Toulouse		<b>Goulash de bœuf</b> <b>B</b>	Marmite de poisson
	<b>Haricots verts persillés</b> <b>B</b>	Pâtes coquillettes		<b>Carottes</b> <b>B</b>	<b>Riz</b> <b>B</b>
	Yaourt aromatisé			<b>Camembert</b> <b>B</b>	Emmental
	Orange	Flan nappé caramel		<b>Gâteau au yaourt</b> <b>B</b> <b>M</b>	<b>Fruit</b> <b>B</b>

**✓ Certifié/label**

Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur  
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité



Semaine 09 : du 26 Février au 2 Mars 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>Vacances scolaires</b>				

Composition des plats :

P.A. n°2

P.A. n°3

Vous repérer grâce aux pictogrammes **M** maison **B** bio **A** Alternatif **L** Local **✓** Certifié/label

