

Menus du Restaurant scolaire du 11 au 17 janvier 2010

Semaine n° 2 du 2 au 8 novembre 2009					
	Lundi	Mardi MENU BIO	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleris rémoulade Salade d'endives	Salade de riz	Salade du Léon*	Potage vermicelle	Choux blancs aux raisins/Salade mêlée*
Plat principal	Couscous de la mer	Chipolatas	Pizza au fromage	Sauté de porc à la moutarde	Steak haché
Accompagnement		Petits pois	Salade verte vinaigrette	Carottes persillées	Frites
Produit laitier	Fraidou Bleu de Bresse	Camembert	Cantafrais	Fromage frais aux fruits/Fromage blanc	Saint Paulin/Gouda
Dessert	Mousse au chocolat au lait Liégeois	Pomme	Onctueux caramel	Banane Kiwi	Purée de pommes/ Compote tous fruits

* Salade du Léon : chou-fleur, maïs

* Salade mêlée : salade verte, maïs, croutons

Semaine n° 3 du 18 au 24 janvier 2010					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi MENU BIO	Vendredi
Entrée	Pomelos/Betteraves vinaigrettes	Potage aux légumes	Pâtes au basilic	Pâté de campagne	Salade des Alpes*
Plat principal	Escalope de Dinde grand-mère	Chili con carne	Blanquette de volaille	Sauté de bœuf	Pommes de terre à la Savoyarde
Accompagnement		Haricots verts	Riz	Mitonnée de légumes	
Produit laitier	Carré d'as/Cantadou	Edam/Mimolette	Chantailou ail et fines herbes	Saint Paulin	Fromage blanc à la framboise ou à la myrtille
Dessert	Semoule au lait	Ananas au sirop/Pêches au sirop	Cocktail de fruits	Kiwi	

* Salade des Alpes : salade verte, tomates, emmental, lardons, noix

Semaine n° 4 du 25 au 31 janvier 2010

	Lundi MENU BIO	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Choux rouges vinaigrette	Feuilleté fromage Crêpe aux champignons	Saucisson à l'ail	Semoule fantaisie Salade Esaü*	Salade mêlée*/ Salade vendéenne*
Plat principal	Poulet rôti	Bœuf mode	Poisson citron	Jambron braisé	Parmentier de poisson
Accompagnement	Frites	Carottes persillées	Riz créole	Gratin de choux fleurs	
Produit laitier	Camembert	Yaourt sucré Yaourt aux fruits	Fromage frais sucré	Saint Moret Fripon	Emmental Pyrénées
Dessert	Nappé caramel	Kiwi Poire	Fruit	Clémentine Pomme	Ananas au sirop Purée pomme pruneau

* Salade Esaü : tomates, lentilles, persil

* Salade mêlée : salade, maïs, croutons

* Salade vendéenne : choux blancs, raisins secs

Semaine n° 5 du 1 au 7 février 2010

	Lundi	Mardi	Mercredi MENU BIO	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betteraves vinaigrette/ Tomates vinaigrette	Carottes râpées/Pomelos	Salade de choux	Salade mimosa/ Betteraves râpées	Potage aux légumes
Plat principal	Couscous d'Agneau	Rôti de porc à l'ancienne	Omelette	Bœuf aux oignons	Poisson citron
Accompagnement	Semoule et légumes couscous	Coquillettes	Pommes de terre	Petits pois à la française	Riz pilaf aux brocolis
Produit laitier	Fromage frais fruits/ Fromage blanc	Carré d'As Chanteneige	Yaourt sucré	Camembert/ Saint Nectaire	Edam/Cantal
Dessert	Poire/Orange	Crêpe de la Chandeleur	Fruit	Banane/Clémentine	Pomme/Kiwi

Semaine n° 6 du 8 au 14 février 2010

	Lundi MENU BIO	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes vinaigrette	Potage vermicelle	Haricots verts vinaigrette	Salade de blé Salade brésilienne*	Salade verte au surimi Salade champêtre*
Plat principal	Chipolatas	Pot au feu	Tandoori de volaille	Poisson sauce crustacé	Gratin de raviolis
Accompagnement	Lentilles		Riz créole	Jardinières de légumes	
Produit laitier	Camembert	Yaourt aromatisé Yaourt sucré	Fromage frais sucré	Tome blanche Bleu	Gouda Tome grise
Dessert	Yaourt sucré	Clémentine Poire	Barre bretonne	Kiwi Banane	Purée de pommes Compote tous fruits

* Salade brésilienne : haricots rouges, carottes râpées, orange.

* Salade champêtre : choux rouges, lardons, noix,

Semaine n° 7 du 15 au 21 février 2010

	Lundi MENU BIO	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Concombres vinaigrette	Potage de légumes	Betteraves à l'échalote	Crêpe aux champignons	Salade verte au maïs
Plat principal	Steak hâché	Poulet rôti	Tarte au fromage	Colombo de porc	Poisson à la normande
Accompagnement	Frites	Pâtes	Salade verte vinaigrette	Brunoise de légumes	Blé
Produit laitier	Saint Paulin	Emmental	Fraidou	Yaourt sucré	Fromage frais aux fruits
Dessert	Orange	Beignet du Mardi-Gras	Ananas au sirop	Pomme	Poire

Semaine n° 8 du 22 au 28 février 2010

	Lundi	Mardi	Mercredi MENU BIO	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de chou chinois	Macédoine de légumes mayonnaise	Salade de pâtes	Endives aux noix	Potage de légumes
Plat principal	Nuggets de volaille	Tajine de bœuf aux raisins*	Sauté de volaille	Cassoulet garni	Poisson au beurre blanc
Accompagnement	Haricots verts	Semoule	Courgettes		Riz
Produit laitier	Vache qui rit	Fromage frais aux fruits	Camembert	Brie	Saint Paulin
Dessert	Riz au lait	Kiwi	Fruit	Gélifié vanille	Pomme

* Tajine de bœuf : boulettes de bœuf.