

Cette semaine dans votre restaurant scolaire


Semaine 2: du 09/01 au 13/01/2023


Lundi 9

Entrée




GALETTE DES ROIS


 SALADE DE CHOIX FLEURS
ET BETTERAVES
ENDIVES SAUCE A LA CREME
AU BLEU

 VELOUTE DE BUTTERNUTS


Plat


 ESCALOPE DE PORC GRILLEE
AUX HERBES DE PROVENCE
ROUILLE A LA SETOISE

POMMES DE TERRE VAPEUR
PERSILLEES

 EPINARDS A LA VACHE
QUI RIT

Laitage

 YAOURT A BOIRE
A LA FRAISE

 YAOURT A LA VANILLE

Dessert



BRIOCHE DES ROIS
GALETTE FRANGIPANE


Mardi 10


Entrée

OEUF A LA COQUE ET
MOUILLETES
SOUPE DE LEGUMES
AVOCAT MAYONNAISE


Plat


GRATIN DE POMMES DE
TERRE ET REBLOCHON 

 STEAK HACHE DE BOEUF


 PUREE DE CAROTTES ET
PANAIS

Laitage

 CAMEMBERT*

 SAINT PAULIN*


Dessert

 FRUITS DE SAISON


Jeudi 12


Entrée


TAPENADE DE LEGUMES
TARTE AUX LEGUMES ET
EMMENTAL
SALADE MELANGEE


 AU MAIS

Plat

ASSIETTE ORIENTALE ET 


 SA SEMOULE

 FILET DE POULET


 FLAN AUX BROCOLIS


Laitage

 BRIE*

 MINI BABYBEL*


Dessert


 FLAN VANILLE/CARAMEL

 CREME DESSERT AU
CHOCOLAT


Vendredi 13



Entrée

 SALADE DE PENNE AUX
CREVETTES ET SURIMI
JAMBON CUIT ET BEURRE
(PORC)


 SALADE MELANGEE
ET FOURME D'AMBERT


Plat

 VEAU A LA PROVENCALE
PAVE DE COLIN MARINE A
L'HUILE D'OLIVE ET CITRON


 POEELE D'HIVER
 PATES TORSADES DE
L'AVEYRON

Laitage

 YAOURT*

 CARRE FRAIS*

Dessert

 FRUITS DE SAISON



PRODUIT LOCAL



IGP



AOP



AOC



PRODUIT ISSU DE
L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE ET
LOCALE



PRODUIT ISSU DE
L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



RECETTE
COLLEGIENS «
ATELIER CUISINE
»



PLAT
VEGETARIEN

