

Les menus sont susceptibles de modifications en fonctions des « approvisionnements fournisseurs et Saisonniers »


# Cette semaine dans votre restaurant scolaire

Semaine 3 du 16/01 au 20/01/2023

**Lundi 16**

## Entrée


SALADE D'ENDIVES AUX NOIX  
HOUMOUS ET BATONNETS  
DE CAROTTES

 LAITUE ET CHEVRE CHAUD

## Plat

KEBAB (EMINCE DE  
DINDE/GALETTE ET SAUCE  
BLANCHE)


CURRY DE LEGUMES ET


 RIZ DE CAMARGUE

\*\*\*\*\*


POMMES DE TERRE  
CAMPAGNARDES


## Laitage

 YAOURT A LA FRAISE

 PETITS SUISSES AUX FRUITS

## Dessert

 COMPOTE DE FRUITS  
POMME/BANANE


 COMPOTE DE FRUITS  
POMME/FRUITS ROUGES


**Mardi 17**

## Entrée

MELANGE DE CRUDITEES  
SOUPE A L'OIGNON  
TARTE CHEVRE /EPINARDS

## Plat


 SAUTE DE PORC AUX OLIVES


 RAVIOLI AUX CEPES ET  
FROMAGE RAPE

\*\*\*\*\*


PUREE DE POMMES DE  
TERRE

## Laitage

 OSSAU IRATY\*


 GOUDA\*


## Dessert

 FRUITS DE SAISON

**Jeudi 19**

## Entrée


 SALADE DE LAITUE  
ET SURIMI

 VELOUTE DUBARRY  
SALADE CAMARGUAISE

 DE BLE

## Plat


FILET DE TRUITE MARINE A  
L'HUILE D'OLIVE ET CITRON


 ESCALOPE DE VEAU  
SAUCE AU BLEU

\*\*\*\*\*


FONDUE DE POIREAUX ET  
POMMES DE TERRE  
POEELE D'ORGE  
ET LEGUMES VERTS

## Laitage

 YAOURT A LA VANILLE


 YAOURT AU CITRON


## Dessert

 FRUIT DE SAISON\*  
SALADE DE FRUITS D'HIVER\*


**Vendredi 20**

## Entrée

 SALADE MELANGEE  
GARNITURE BILLES DE  
MOZZARELLA

 MORTADELLE (PORC)


## Plat

ESCALOPE DE POULET PANEE  
 SPAGHETTI A LA BOLOGNAISE

\*\*\*\*\*

RISOTTO DE CAROTTES

## Laitage

 YAOURT  
STRACCIATELLA

## Dessert

TIRAMISU  
TARTE AU CITRON MERINGUEE



PRODUIT LOCAL



IGP



AOP



AOC



PRODUIT ISSU DE  
L'AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE ET  
LOCALE



PRODUIT ISSU DE  
L'AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE



RECETTE  
COLLEGIENS «  
ATELIER CUISINE  
»



PLATVGETA  
RIEN

