




Cette semaine dans votre restaurant scolaire


Semaine 7 du 13/02 au 17/02/2023


Lundi 13

Entrée



-  SALADE DE LAITUE AUX
DES DE GRUYERE
-  PIZZA AUX COMTE ET
BEAUFORT
-  POMELOS AU SUCRE

Plat

-  SAUTE DE VEAU TANDOORI
NUGGETS DE POISSON ET
CITRON

-  RIZ PILAF DE CAMARGUE
PUREE DE POTIRON

Laitage



-  YAOURT A LA FRAISE
-  PETITS SUISSES NATURES
ET SUCRE

Dessert



-  FRUITS DE SAISON


Mardi 14

Entrée



-  SALADE MELANGEE
GARNITURE BILLES DE
MOZZARELLA
-  SALADE DE POIS CHICHES
SALADE D'ENDIVES AU NOIX
ET EMMENTAL

Plat


-  ESCALOPE DE PORC GRILLEE
A LA MOUTARDE A
L'ANCIENNE
RISOTTO D'ORGE ET
LENTILLES 

-  HARICOTS VERTS AU
BEURRE PERSILLES

Laitage



-  SAINT PAULIN*
-  BRIE*

Dessert

- GATEAU A L'ANANAS
-  CREME DESSERT AU
CAMEL

Jeudi 16

Entrée

-  SALADE DE LAITUE
AU SURIMI
-  JAMBON CRU LA SALVETAT
SOUPE DE LEGUMES

Plat


- COUSCOUS (MOUTON
/MERGUEZ)
FILET DE COLIN PANE

- POEELE DE LEGUMES TAJINE

Laitage



- PIK ET CROQ
MINI LEERDAMER

Dessert



-  FRUITS DE SAISON

Vendredi 17

Entrée

-  BETTERAVES
FILET DE MAQUEREAU A
L'ESCABECHE
-  SALADE DE LENTILLES

Plat



- RAVIOLI AUX 3 FROMAGES 
-  ET SAUCE TOMATE
CUISSÉ DE POULET ROTIE

- POMMES DE TERRE
NOISETTE

Laitage

-  GOUDA*
-  EDAM*

Dessert

-  MOUSSE AU CHOCOLAT
-  RIZ AU LAIT NAPPAGE
AU CAMEL



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

