





# MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

## DU 7 JANVIER AU 1<sup>er</sup> FEVRIER 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Semaine du 7 au 11 janvier 2019</b>				
Salade de mâche et ses croustons <b>Sauté de porc au miel</b> 🏠 <b>Coquillettes au beurre</b> 🍷 Camembert <b>Compote de pommes</b> 🍏	Terrine de campagne <b>Paella de la mer</b> 🏠 Petits suisses aux fruits 	<b>Salade verte composée</b> 🍷 Paupiette de veau en sauce <b>Epinards à la crème</b> 🏠 Emmental <b>Riz au lait</b> 🏠	Taboulé <b>Sauté de bœuf</b> 🏠 🍷 Petits pois carottes <b>Fromage blanc fermier</b> 🍷 Fruit	<b>Salade coleslaw</b> 🏠 🍷 <b>Volaille fermière</b> 🍷 Pommes noisettes Kiri Petit pot de glace 
<b>Semaine du 14 au 18 janvier 2019</b>				
<b>Salade de gésiers</b> 🏠 <b>Boules de bœuf sauce tomate</b> 🏠 Chou-fleur persillé Chanteneige <b>Semoule au lait au chocolat</b> 🏠	<b>Carottes râpées</b> 🏠 🍷 <b>Filet de merlu en papillote</b> 🏠 <b>Gratin de pâtes</b> 🍷 🍏 Yaourt sucré <b>Compote de pommes</b> 🍏	<b>Salade de pâtes mayonnaise</b> 🏠 <b>Rôti de porc mariné</b> 🏠 Poêlée de légumes Camembert Fruit	<b>Salade verte au fromage</b> 🍷 <b>Joue de bœuf au cidre</b> 🏠 Frites Pêches au sirop	<b>Duo de choux en vinaigrette</b> 🏠 🍷 <b>Emincé de volaille à la crème</b> 🏠 <b>Gratin de légumes</b> 🏠 <b>Brioche des rois</b> 🍷
<b>Semaine du 21 au 25 janvier 2019</b>				
Betteraves au chèvre Cordon bleu Pâtes au permesan <b>Yaourt fermier aux fruits rouges</b> 🍷	<b>Salade de blé au thon</b> 🏠 Tajine d'agneau au citrons confits Carottes au beurre Emmental Flan gélifié à la vanille	Salade de mâche au bleu Pilons de poulet rôti Pommes rüsti <b>Compote de pommes</b> 🍏 🍷 	Feuilleté au fromage <b>Papillote de lieu en sauce</b> 🏠 Brocolis à l'ail Fromage blanc aux fruits	<b>Salade verte</b> 🍷 <b>Boeuf à la mexicaine</b> 🏠 Haricots rouges Mimolette <b>Poires au sirop au chocolat</b> 🏠
<b>Semaine du 28 janvier au 1<sup>er</sup> février 2019</b>				
Endives aux noix <b>Volaille fermière</b> 🍷 Petits pois au jus Gruyère Barre pâtissière 	<b>MENU</b> <b>« tout schuss »</b>	Salade composée Jambon braisé Poêlée de légumes samos <b>Clafoutis aux pruneaux</b> 🏠	<b>Céleri rémoulade</b> 🍷 🏠 <b>Chipolatas</b> 🍷 🍏 <b>Lentilles blondes</b> 🏠 <b>Yaourt à la vanille fermier</b> 🍷 Fruits secs au sirop	<b>Salade de pâtes au tourteau</b> 🏠 <b>Noix de joue de porc au cidre</b> 🏠 Haricots verts persillés Pavé d'affinois Fruit



PRODUITS LOCAUX



PRODUIT BIO



FAIT MAISON

# Meilleurs Voeux

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les fruits et légumes fournis par le jardin des Mys'Terres.