

# RESTAURANT SCOLAIRE SAINT-GERMAINMONT



du 3 janvier au 4 mars 2022

lundi 03 janvier	mardi 04 janvier	jeudi 06 janvier	vendredi 07 janvier
PAMPLEMOUSSE ET SUCRE	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE	SALADE VERTE VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE	SALADE CAMPAGNARDE (pommes de terre, oeufs durs, cornichons)
CORDON BLEU	FILET DE COLIN (MSC) SAUCE CITRON	GRATIN DE POMMES DE TERRE AU REBLOCHON (OU TARTIFLETTE)	SAUTE DE BOEUF (VBF, local) AUX OIGNONS
COQUILLETES BIO (locales)	PETITS POIS	YAOURT AROMATISE BIO (local)	CAROTTES PERSILLEES
CHANTENEIGE	VACHE PICON	POIRE (locale)	SAMOS
POMME (locale)	GALETTE DES ROIS (FC et A) (à portionner)		COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP



lundi 31 janvier	mardi 01 février	jeudi 03 février	vendredi 04 février
CELERI RAPE (local) VINAIGRETTE	CHOU ROUGE (local) VINAIGRETTE	SALADE ICEBERG AU MAIS	MENU JOUR
POISSON A LA BORDELAISE	CHIPOLATAS (locales)	LASAGNES AUX LEGUMES DU SOLEIL	
PUREE DE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE	LENTILLES VERTES BIO (locales)	(OU LASAGNES BOLOGNAISE)	
EMMENTAL (à portionner)	EDAM BIO (à portionner)	BRIE EN POINTE (à portionner)	
MINI-CREPE DE LA CHANDELEUR	ORANGE BIO	YAOURT NATURE BRASSE SUCRE (local) (à portionner)	

VACANCES D'HIVER

lundi 10 janvier	mardi 11 janvier	jeudi 13 janvier	vendredi 14 janvier
SALADE ICEBERG AUX DES DE FROMAGE	PATE DE CAMPAGNE AUX CORNICHONS	CHOU ROUGE (régional) VINAIGRETTE	CREPE AU FROMAGE
PARMENTIER AUX LENTILLONS BIO (local)	SAUTE DE PORC (VPF, local) A LA CREME	POISSON PANE (MSC)	SAUTE DE POULET (VVF, local) A LA MOUTARDE
OU (HACHIS PARMENTIER)	SEMOULE BIO	HARICOTS VERTS BIO A L'AIL	RIZ BIO PILAF
CAPRICE DES DIEUX (local)	GOUDA BIO (à portionner)	YAOURT BRASSE (local)	TARTARE AIL ET FINES HERBES
CREME DESSERT CHOCOLAT	BANANE	CAKE AU CITRON (à portionner)	CLEMENTINES

SAPEURS D'HIVER

lundi 21 février	mardi 22 février	jeudi 24 février	vendredi 25 février
CELERI RAPE (local) SAUCE COCKTAIL	SALADE PORTUGAISE (salade verte, maïs, poivrons)	CAROTTES RAPEES (locales) CITRONNEES	SALADE DE PEPINETTES
RAVIOLI AUX LEGUMES (OU RAVIOLI DE BOEUF)	BRANDADE DE MORUE	SAUTE DE BOEUF BIO (VBF, local) SAUCE AUX OLIVES	NUGGETS DE VOLAILLE ET KETCHUP
GOUDA BIO (à portionner)	SAMOS	POTATOES	HARICOTS PLATS A L'AIL
CREME DESSERT VANILLE	TORTE FAÇON PASTELS DE NATA	EDAM BIO (à portionner)	CANTAL (AOP) (à portionner)
		NOVLY CHOCOLAT	COMPOTE DE FRUITS DE SAISON

Mardi-Gras

lundi 17 janvier	mardi 18 janvier	jeudi 20 janvier	vendredi 21 janvier
CAROTTES RAPEES (locales) VINAIGRETTE	BETTERAVES ROUGES BIO A LA MANDARINE	CELERI RAPE (local) REMOLADE	MACEDOINE DE LEGUMES VINAIGRETTE
FILET DE COLIN (MSC) SAUCE CUMIN	SAUCISSE A LA TOMME DES ARDENNES (local)	TORTI BIO (locales) FAÇON BOLOGNAISE ET EMMENTAL RAPE	BOUDIN BLANC (local)
PUREE DE POTIRON (dont pommes de terre locales)	LENTILLES VERTES BIO	(OU TORTI BIO (locales) BOLOGNAISE)	PUREE DE POMMES DE TERRE (locales)
MAASDAM BIO (à portionner)	CANTAL AOP	COULOMMIERS	BUCHETTE DE LAITS MELANGES (BC) (à portionner)
COMPOTE DE FRUITS DE SAISON	QUATRE-QUARTS POMMES-CANNELLE	POMME (locale)	YAOURT AROMATISE BIO

lundi 28 février	mardi 01 mars	jeudi 03 mars	vendredi 04 mars
ROULADE DE SURIMI MAYONNAISE	SALADE VERTE AUX CROUTONS	SAUCISSON A L'AIL	BETTERAVES ROUGES BIO AUX FRAMBOISES
SAUTE DE PORC (VPF, local) SAUCE VACHE QUI RIT	CHILI SIN CARNE (OU CHILI CON CARNE)	MERLU (MSC) SAUCE A L'ANETH	ESCALOPE DE VOLAILLE (VVF, local) A LA CREME
RADIATORI BIO (locales)	RIZ BIO	GRATIN DE CHOU ROMANESCO ET POMMES DE TERRE	POMMES RISSOLEES
CAPRICE DES DIEUX (local)	MAASDAM BIO (à portionner)	FRIPON	VACHE QUI RIT
BEIGNET AUX POMMES DE MARDI-GRAS	YAOURT AROMATISE BIO	KIWI BIO	FLAN NAPPE CARAMEL

lundi 24 janvier	mardi 25 janvier	jeudi 27 janvier	vendredi 28 janvier
OEUF DUR MAYONNAISE	SALADE DE POMMES DE TERRE CIBOULETTE	SALADE COLESLAW (locales)	TABOULE A L'ORIENTALE (semoule BIO)
BOULETTES VEGETALES SAUCE TOMATE (OU BOULETTES DE BOEUF)	MIJOTE DE BOEUF (VBF, local) FAÇON CARBONADE	NUGGETS DE POISSON ET KETCHUP	SAUTE DE PORC (VPF) AU CURRY
COQUILLETES BIO	HARICOTS BEURRE	GRATIN EPINARDS ET POMMES DE TERRE	COURGETTES BECHAMEL
GOUDA (à portionner)	SAINT-NECTAIRE (AOP) (à portionner)	PETIT SUISSE NATURE SUCRE	CAMEMBERT BIO (à portionner)
KIWI BIO	POIRE (locale)	ANNIVERSAIRE DU MOIS : MARBRE AU CHOCOLAT (à portionner) ET CREME ANGLAISE	POMME (locale)