

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 17 janvier | mardi 18 janvier | jeudi 20 janvier | vendredi 21 janvier |
|---|--|--|--|
| CAROTTES RAPEES (locales) VINAIGRETTE | BETTERAVES ROUGES BIO A LA MANDARINE | CELERI RAPE (local) REMOULADE | MACEDOINE DE LEGUMES VINAIGRETTE |
| FILET DE COLIN (MSC) SAUCE CUMIN | SAUCISSE A LA TOMME DES ARDENNES (local) | TORTI BIO (locales) FACON BOLOGNAISE ET EMENTAL 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 CAOP | COULOMMIERS | BUCHETTE DE LAITS MELANGES (BC) (à portionner) |
| COMPOTE DE FRUITS DE SAISON | QUATRE-QUARTS POMMES-CANNELLE | POMME (locale) | YAOURT AROMATISE BIO |

| 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) FACON 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) |

| 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 FACON PASTELS DE NATA | EDAM BIO (à portionner) | CANTAL (AOP) (à portionner) |
| | | NOVLY CHOCOLAT | COMPOTE DE FRUITS DE SAISON |

Mardi-Gras

| 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 |