

RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAYS RETHELOIS



du 3 janvier au 4 mars 2022

| lundi 03 janvier | mardi 04 janvier | mercredi 05 janvier | jeudi 06 janvier | vendredi 07 janvier |
|----------------------------------|---------------------------|---|--|---|
| SALADE D'HARICOTS BEURRE | PAMPLEMOUSSE ET SUCRE | CAROTTES RAPEES (locales) VINAIGRETTE A L'ORANGE | BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE | SALADE VERTE VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE |
| MIJOTE DE DINDE (VVF) au thym | CORDON BLEU | SAUCISSE DE TOULOUSE (VPF) | FILET DE COLIN (MSC) SAUCE CITRON | GRATIN DE POMMES DE TERRE AU REBLOCHON (OU TARTIFLETTE) |
| POTATOES | COQUILLETES BIO (locales) | PUREE DE POMMES DE TERRE | PETITS POIS | YAOURT AROMATISE BIO (local) |
| CAMEMBERT BIO (à portionner) | CHANTENEIGE | EDAM BIO (à portionner) | VACHE PICON | POIRE (locale) |
| COMPOTE DE FRUITS | POMME (locale) | FLAN NAPPE CARMEL | GALETTE DES ROIS (FC et A) (à portionner) | |

| lundi 31 janvier | mardi 01 février | mercredi 02 février | jeudi 03 février | vendredi 04 février |
|--|---|--|-----------------------------------|--|
| TABOULE A L'ORIENTALE (semoule BIO) | CELERI RAPE (local) VINAIGRETTE | JULIENNE DE BETTERAVES | CHOU ROUGE (local) VINAIGRETTE | SALADE ICEBERG AU MAIS |
| SAUTE DE PORC (VPF) AU CURRY | POISSON A LA BORDELAISE | QUENELLES DE BROCHET SAUCE AMERICAINE | CHIPOLATAS (locales) | LASAGNES AUX LEGUMES DU SOLEIL |
| COURGETTES BECHEMEL | PUREE DE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE | RIZ BIO | LENTILLES VERTES BIO (locales) | (OU LASAGNES BOLOGNAISE) |
| CAMEMBERT BIO (à portionner) | EMMENTAL (à portionner) | KIRI | EDAM BIO (à portionner) | BRIE EN POINTE (à portionner) |
| POMME (locale) | MINI-CREPE DE LA CHANDELEUR | FRUIT DE SAISON | ORANGE BIO | YAOURT NATURE BRASSE SUCRE (local) (à portionner) |

VACANCES D'HIVER

REPAS PORTUGAIS

| lundi 10 janvier | mardi 11 janvier | mercredi 12 janvier | jeudi 13 janvier | vendredi 14 janvier |
|--|--|-------------------------------------|--|--------------------------------------|
| SALADE CAMPAGNARDE (pommes de terre, oeufs durs, cornichons) | SALADE ICEBERG AUX DES DE FROMAGE | MACEDOINE DE LEGUMES VINAIGRETTE | PATE DE CAMPAGNE AUX CORNICIONS | CHOU ROUGE (régional) VINAIGRETTE |
| SAUTE DE BOEUF (VBF, local) AUX OIGNONS | PARMENTIER AUX LENTILLONS BIO (local) | STEAK HACHE (VBF) ET KETCHUP | SAUTE DE PORC (VPF, local) A LA CREME | POISSON PANE (MSC) |
| CAROTTES PERSILLEES | OU (HACHIS PARMENTIER) | PATES | SEMOULE BIO | HARICOTS VERTS BIO A L'AIL |
| SAMOS | CAPRICE DES DIEUX (local) | FROMAGE | GOUDA BIO (à portionner) | YAOURT BRASSE (local) |
| COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP | CREME DESSERT CHOCOLAT | FROMAGE BLANC AROMATISE | BANANE | CAKE AU CITRON (à portionner) |

SAEURS D'HIVER

| lundi 21 février | mardi 22 février | mercredi 23 février | jeudi 24 février | vendredi 25 février |
|---|--|-------------------------------|--|---|
| BETTERAVES ROUGES BIO | CELERI RAPE (local) SAUCE COCKTAIL | PATE DE FOIE ET CORNICIONS | SALADE PORTUGAISE (salade verte, maïs, poivrons) | CAROTTES RAPEES (locales) CITRONNEES |
| SAUTE DE POULET (local, VVF) SAUCE SUPREME | RAVIOLI AUX LEGUMES (OU RAVIOLI DE BOEUF) | VIENNOISE DE DINDE | BRANDADE DE MORUE | SAUTE DE BOEUF BIO (VBF, local) SAUCE AUX OLIVES |
| PETITS POIS | GOUDA BIO (à portionner) | HARICOTS VERTS BIO | SAMOS | POTATOES |
| CANTAFRAIS | CREME DESSERT VANILLE | PETIT SUISSE NATURE | TARTE FAÇON PASTELS DE NATA | EDAM BIO (à portionner) |
| BANANE | | POIRES AU SIROP | | NOVLY CHOCOLAT |

Mardi-Gras

| lundi 17 janvier | mardi 18 janvier | mercredi 19 janvier | jeudi 20 janvier | vendredi 21 janvier |
|---|--|--------------------------------------|---|---|
| CREPE AU FROMAGE | CAROTTES RAPEES (locales) VINAIGRETTE | SALADE DE PERLES AU SURIMI | BETTERAVES ROUGES BIO A LA MANDARINE | CELERI RAPE (local) REMOULADE |
| SAUTE DE POULET (VVF, local) A LA MOUTARDE | FILET DE COLIN (MSC) SAUCE CUMIN | NUGGETS DE VOLAILLE ET MAYONNAISE | SAUCISSE A LA TOMME DES ARDENNES (local) | TORTI BIO (locales) FAÇON BOLOGNAISE ET EMMENTAL RAPE |
| RIZ BIO PILAF | PUREE DE POTIRON (dont pommes de terre locales) | JARDINIERE DE LEGUMES | LENTILLES VERTES BIO | (OU TORTI BIO (locales) BOLOGNAISE) |
| TARTARE AIL ET FINES HERBES | MAASDAM BIO (à portionner) | PETIT LOUIS A TARTINER | CANTAL CAOPD | COULOMMIERS |
| CLEMENTINES | COMPOTE DE FRUITS DE SAISON | FRUIT DE SAISON | QUATRE-QUARTS POMMES- CANNELLE | POMME (locale) |

| lundi 28 février | mardi 01 mars | mercredi 02 mars | jeudi 03 mars | vendredi 04 mars |
|-----------------------------------|---|--|---|---|
| SALADE DE PEPINETTES | ROULADE DE SURIMI MAYONNAISE | CAROTTES RAPEES A L'ECHALOTE | SALADE VERTE AUX CROUTONS | SAUCISSON A L'AIL |
| NUGGETS DE VOLAILLE ET KETCHUP | SAUTE DE PORC (VPF, local) SAUCE VACHE QUI RIT | BOULETTES DE BOEUF SAUCE PROVENCALE | CHILI SIN CARNE (OU CHILI CON CARNE) | MERLU (MSC) SAUCE A L'ANETH |
| HARICOTS PLATS A L'AIL | RADIATORI BIO (locales) | SEMOULE BIO | RIZ BIO | GRATIN DE CHOU ROMANESCO ET POMMES DE TERRE |
| CANTAL (AOP) (à portionner) | CAPRICE DES DIEUX (local) | TOMME BLANCHE (à portionner) | MAASDAM BIO (à portionner) | FRIPON |
| COMPOTE DE FRUITS DE SAISON | BEIGNET AUX POMMES DE MARDI-GRAS | MOUSSE AU CHOCOLAT | YAOURT AROMATISE BIO | KIWI BIO |

| lundi 24 janvier | mardi 25 janvier | mercredi 26 janvier | jeudi 27 janvier | vendredi 28 janvier |
|---|--|-------------------------------------|---|---|
| MACEDOINE DE LEGUMES VINAIGRETTE | OEUF DUR MAYONNAISE | ROSETTE ET CORNICIONS | SALADE DE POMMES DE TERRE CIBOULETTE | SALADE COLESLAW (locales) |
| BOUDIN BLANC (local) | BOULETTES VEGETALES SAUCE TOMATE (OU BOULETTES DE BOEUF) | FILET DE POULET SAUCE AU PAPRIKA | MIJOTE DE BOEUF (VBF, local) FAÇON CARBONADE | NUGGETS DE POISSON ET KETCHUP |
| PUREE DE POMMES DE TERRE (locales) | COQUILLETES BIO | SEMOULE BIO | HARICOTS BEURRE | GRATIN EPINARDS ET POMMES DE TERRE |
| BUCHETTE DE LAITS MELANGES (BC) (à portionner) | GOUDA (à portionner) | FROMAGE | SAINT-NECTAIRE (AOP) (à portionner) | PETIT SUISSE NATURE SUCRE |
| YAOURT AROMATISE BIO | KIWI BIO | COMPOTE DE POMMES | POIRE (locale) | ANNIVERSAIRE DU MOIS : MARBRE AU CHOCOLAT (à portionner) ET CREME ANGLAISE |