

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 CORNICHONS	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)

SAUCEURS 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 CORNICHONS	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 CORNICHONS	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