



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

En ROUGE, le menu diététique recommandé par notre Chef de cuisine. Tous les produits sont préparés « maison ».



	LUNDI 30 janvier	MARDI 31 janvier	JEUDI 2 février	VENDREDI 3 février
ENTRÉE	Batavia aux raisins Panier de tomate macédoine Sardine à l'huile	Mais et dés de fromage Roulade de volaille aux olives Œuf dur mayonnaise	Avocat Rillettes de thon Saucisson sec et cornichon	Batavia aux croutons de chèvre Feuilleté à la viande Méli-mélo d'entrées
VIANDE	Haché de poulet rôti Carré de porc au miel	Onglet sauce bourguignonne Lasagnes à la bolognaise	Brochette de dinde mexicaine Tomate farcie	Filet de panga sauce curry Jambon braisé sauce mère
LÉGUME	Endives braisées Farfalles sauce tomate	Choux de Bruxelles	Gratin de salsifis Riz pilaf	Carottes paysannes Purée de carottes
LAITAGE	Assortiment de fromages Yaourt nature / Yaourt aux fruits	Assortiment de fromages Yaourt nature / Yaourt aux fruits	Assortiment de fromages Yaourt nature / Yaourt aux fruits	Assortiment de fromages Yaourt nature / Yaourt aux fruits
DESSERT	Fruit de saison Abricots crème anglaise	Fruit de saison Pana cota chocolat/fruits rouge	Fruits de saison Crêpe chantilly/nutella	Fruit de saison Tranches de pomme/cubes de pêche

Le GESTIONNAIRE

A. Garcia

Le PRINCIPAL

F. Meunier

Le CHEF DE CUISINE

S. Rousseau

