



Restaurant scolaire



Semaine 1 du lundi 3 janvier au vendredi 7 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Salade piémontaise</p> <p>(pdt, œuf, oignon, cornichon, mayonnaise)</p>	 <p>Œuf dur mayonnaise</p>	 <p>Chou-fleur sauce Aurore</p> <p>(chou-fleur, mayonnaise, ketchup)</p>	 <p>Velouté de légumes</p> <p>Poireaux, flocons pdt, oignons, carottes</p>	 <p>Carottes râpées vinaigrette</p>
 <p>Aiguillettes de poulet à l'ancienne</p> <p>(sauce : oignon, fond volaille, fond veau, crème, roux)</p>	 <p>Pepinettes sauce pesto et mozzarella*</p>	 <p>Sauté de veau marengo</p> <p>(sauce : fond, concentré de tomate, oignons, dés de tomate, vin blanc, persil, roux)</p>	 <p>Calamars à la romaine</p>	 <p>Rôti de porc sauce tomate</p> <p>(sauce : Concentré tomate, oignons, ail, herbes, fond, roux ass)</p>
<p>Petits pois</p>	<p>-</p>	 <p>Purée de potiron</p> <p>Potiron, pommes de terre</p>	 <p>Riz pilaf</p>	<p>Lentilles</p>
	<p>Fromage blanc aromatisé</p>			<p>Yaourt sucré</p>
<p>Fruit de saison</p>		 <p>Cocktail de fruits</p>	 <p>Galette des rois</p>	



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

* Plats composés
** Sans sauce



Restaurant scolaire



Semaine 2 du lundi 10 janvier au vendredi 14 janvier 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Macédoine de légumes</p> <p>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navets, mayonnaise</p>	<p> Salade coleslaw</p> <p>(Chou, carotte, oignon, mayonnaise)</p>	<p> Pâtes à la rouille</p> <p>(Nouilles, tomate séchée, ail, persil, parmesan)</p>	<p> Velouté de potiron</p> <p>Potiron, Pommes de terre, Oignons, Crème fraîche</p>	<p> Crêpe au fromage</p> <p>Œufs, emmental, lait,</p>
<p> Haché de bœuf sauce échalote</p> <p>(sauce : fond, échalotes, roux)</p>	<p>  Filet de poisson sauce ciboulette</p> <p>(sauce : fumet, crème, roux, ciboulette)</p>	<p> Blanc de poulet sauce normande</p> <p>(sauce : champignons, bouillon, crème, roux)</p>	<p>Chipolatas</p>	<p> Chili sin carné</p> <p>Haricot rouge, riz, tomate, courgette, maïs, poivrons, oignon, ail, cumin, coriandre</p>
<p>Julienne de légumes</p> <p>(Carotte, chou-fleur, céleri)</p>	<p>Semoule</p>	<p> Gratin de brocolis</p> <p>Pdt, brocolis, lait, crème, beurre, farine, emmental râpé</p>	<p> Purée de pommes de terre</p> <p>Flocons de pommes de terre,</p>	<p>-</p>
<p><i>Petit suisse aromatisé</i></p>			<p><i>Fromage blanc sucré</i></p>	
	<p>Mousse au chocolat</p>	<p>Poire au sirop</p>		<p>Compote pomme-banane</p>



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

* Plats composés
** Sans sauce



Restaurant scolaire



Semaine 3 du lundi 17 janvier au vendredi 21 janvier 2022

Menu montagnard

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Baguette flammekueche lardons, emmental, oignons et sauce béchamel	 Céleri râpé au curry (céleri, mayonnaise, curry)	Betteraves au chèvre vinaigrette	Salade montagnarde (salade, pomme, dés de jambon, fromage, croûtons)	Taboulé (semoule, poivrons, tomate, oignons, concombre, menthe, raisins, persil)
 Normandin de veau vallée d'Auge sauce : pomme, cidre, oignon, fond, roux	Pané lentille sarrasin sauce ketchup sarrasin, lentilles et poireaux, protéines de blé texturées, oignons, emmental, arôme naturel (dont gluten, céleri), aromate, chapelure, huiles végétales (tournesol, colza)	 Filet de poisson meunière + sauce tartare Sauce : Mayonnaise, oignons, cornichons	 Tartiflette* (pommes de terre, oignons, lardons, dés de jambon, béchamel, fromage à tartiflette)	 Filet de poulet sauce Agenaise (sauce : Gastrique (sucre et vinaigre), pruneaux, fond, ass)
 Butternut persillé	Riz créole	 Boullgour à la tomate	-	 Purée de patate douce Patate douce, pdt
	Emmental	Fromage blanc aromatisé		
Fruit de saison			Biscuits de Savoie	Mosaïque de fruits



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

* Plats composés
** Sans sauce



Restaurant scolaire



Semaine 4 du lundi 24 janvier au vendredi 28 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEENDREDI
Terrine de légumes <small>Carottes, céleri, épinards.</small>	Mortadelle	Quiche Lorraine <small>Oeuf, poitrine fumée, jambon, lait, crème, emmental, muscade</small>	Velouté de légumes <small>Poireaux, flocons pdt, oignons, carottes</small>	Carottes râpées vinaigrette
Jambon grill sauce dijonnaise <small>(sauce : Moutarde, fond, oignons, roux, ass)</small>	Rôti de dinde sauce crème <small>Sauce : crème, oignon, fond, roux</small>	Sauté de poulet sauce basquaise <small>Sauce : Oignon, poivrons, tomate, fond, ail, herbes, roux,</small>	Filet de poisson sauce au beurre blanc <small>Sauce : Beurre, échalote, vin blanc, vinaigre, crème</small>	Hachis végétarien <small>Egréné de blé, sauce tomate, oignon, purée de pomme de terre</small>
Petits pois	Poêlée de chou-fleur et pommes de terre	Carottes vichy <small>Carotte, beurre, persil, sucre,</small>	Coquillettes	-
	Petit suisse aromatisé			
Flan nappé caramel		Fruit de saison	Petit filou aux fruits	Crème au chocolat



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés
** Sans sauce



Restaurant scolaire



Semaine 5 du lundi 31 janvier au vendredi 4 février 2022

LUNDI

Nouvel an chinois

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Saucisson à l'ail



Nems de poulet



Poulet, soja, carottes, champignons, oignons, farine de riz, farine de blé, pdt, épices, huile de tournesol

Salade Lorette

(Betteraves, mâche, oignons, vinaigrette)

Velouté aux 8 légumes

Poireaux, pdt, navets, oignons, carottes, céleri, chou, panais

Salade de chou rouge et
mais

Steak haché sauce
barbecue

Sauce : Purée de tomates, vinaigre d'alcool, sucre, mélasse, eau, sel, épices, ail

Emincé de porc mariné au
miel

sauce : vinaigre, sucre, miel, foie

Cuisse de poulet
à l'indienne

(sauce : curry, fond, oignons, roux, crème)

Torsades aux légumes

Oignons, courgettes, poivrons, tomates

Blanquette de poisson

Sauce : Oignons, carottes, champignons, crème

Purée d'épinards

Epinards, pommes de terre

Riz cantonais

Riz, oignon, œuf, petits pois, lardons

Gratin de potiron,
pommes de terre et
carottes

-

Gnocchis au beurre



Compote de pommes

Biscuit coco

Fruit de saison

Crêpe au chocolat

Purée de fruits



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc
Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats
composés
** Sans sauce