

Restaurant scolaire

Menus du 03 au 06 janvier



Lundi

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

Mardi

Macédoine mayonnaise
Tortellinis bio provençale sauce crème

Emmental bio
Biscuit

Mercredi

Salade de boulgour
Filet de poulet sauce citron et origan
Poêlée méridionale
Yaourt sucré

Jeudi

Mortadelle*
Jambon grill* à la hongroise
Carottes persillées
Petit suisse arôme bio
Couronne des rois

Vendredi

Chou blanc mayonnaise
Cubes de poisson panés MSC
Riz IGP pilaf
Vache qui rit

les familles d'aliments :

Légendes :

* Présence de porc

● Viandes, poissons et oeufs

● Légumes & fruits

● Produits céréaliers, féculents et légumes secs

● Produits laitiers

L'Épiphanie

A l'épiphanie, la tradition veut que pour le "Jour des rois", nous partagions un gâteau appelé galette. Quel régal !

Selon la région, il s'agit soit d'un gâteau feuilleté à la frangipane soit d'un gâteau brioché. Dans cette galette est dissimulée une fève. Celui qui mange la part contenant la fève est déclaré roi. La coutume veut que le plus jeune de la famille se glisse sous la table pour désigner qui aura quelle part. Ainsi, personne ne peut tricher.

On pose ensuite une couronne sur la tête du roi qui doit alors choisir sa reine (ou le contraire). Vive le roi ! Vive la reine !

Menus sans viande

Mercredi: Filet de poisson sauce citron

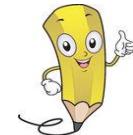
Jeudi : surimi & stick de mayonnaise (entrée) et Omelette (plat)





Restaurant scolaire

Menus du 09 au 13 janvier



Lundi

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

Rosette*
Boulettes de bœuf sauce stroganoff
Poêlée du marché
Rouy à la coupe
Mousse au chocolat

Mardi

Salade haricot vert HVE/ tomate, cœur de palmier, sauce salade
Cordon bleu
Purée de pomme de terre
Petit moulé
Fruit bio

Mercredi

Céleri rémoulade
Colombo de poisson MSC
Blé bio
Fromage blanc sucré
Compote

Jeudi

Salade de pomme de terre CE2
Rôti de dinde à la diable
Choux fleurs CE2 sautés au curry
Yaourt brassé à la fraise bio
Fruit

Vendredi

Salade verte
Tajine de légumes bio et pois chiches
Coquillettes bio
Edam bio
Mabré

Les familles d'aliments :

Légendes :

* Présence de porc

Viandes, poissons et oeufs

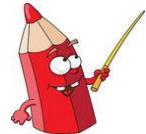
Légumes & fruits

Produits céréaliers, féculents et légumes secs

Produits laitiers

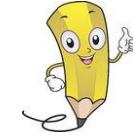
Menus sans viande

- Lundi : Oeuf dur mayonnaise (entrée) & Boulettes végétariennes
- Mardi : Escalope pannée végétale
- Jeudi : Tarte au fromage (plat)



Restaurant scolaire

Menus du 16 au 20 janvier



Lundi

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

Betterave bio vinaigrette
Aiguillettes de poulet sauce moutarde
Riz IGP
Flan nappé caramel
Biscuit

Mardi

	Crêpe au fromage
	Galette végétarienne
	Petits pois
	Gouda bio

Crêpe au fromage
Galette végétarienne
Petits pois
Gouda bio

Mercredi

	Accras de morue
	Sauté de veau au jus
	Purée de potiron CE2 et pomme de terre
	Coulommier à la coupe

Accras de morue
Sauté de veau au jus
Purée de potiron CE2 et pomme de terre
Coulommier à la coupe

Jeudi

	Taboulé
	Nuggets de poisson MSC
	Mélange de légumes campagnards
	Yaourt sucré fermier

Taboulé
Nuggets de poisson MSC
Mélange de légumes campagnards
Yaourt sucré fermier

Vendredi

	Carottes râpées bio vinaigrette
	Saucisse de Toulouse* charcuterie Antoine
	Macaronis bio
	Cantal AOP

Carottes râpées bio vinaigrette
Saucisse de Toulouse* charcuterie Antoine
Macaronis bio
Cantal AOP

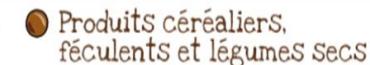
Les familles d'aliments :



Viandes, poissons et œufs



Légumes & fruits



Produits céréaliers, féculents et légumes secs



Produits laitiers

Légendes :

* Présence de porc

Menus sans viande

Lundi : Colin sauce moutarde

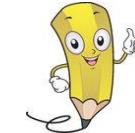
Mercredi : Omelette

Vendredi : Filet de poisson court bouillon



Restaurant scolaire

Menus du 23 au 27 janvier



Lundi



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

Salade de pommes de terre CE2 à l'américaine



Escalope viennoise

Haricots verts HVE sautés à la lyonnaise



Carré frais



Mardi

Salade de blé provençale



Sauté de poulet rougail

Carottes persillées

Saint Paulin



Mercredi

Macédoine mayonnaise

Lasagnes au saumon

Gélifié chocolat

Fruit

Jeudi
Nouvel An chinois

Salade de chou chinois

Porc au caramel

Riz

Petit suisse arôme arôme

Rocher choco' noix de coco

Vendredi

Céleri bio
rémoulade



Parmentier de patate douce véggy

Emmental bio



Fruit bio



Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et oeufs

● Légumes & fruits

● Produits céréaliers, féculents et légumes secs

● Produits laitiers

Légendes :

* Présence de porc

Le calendrier chinois

L'année 2022 du calendrier chinois a débuté le mardi 01 février.
Cette année est l'année du tigre et se terminera le 21 janvier 2023.

Le calendrier chinois est différent du calendrier que nous utilisons tous les jours. Il comporte 12 mois et fait alterner les mois "longs" de 30 jours et les mois "courts" de 29 jours. Cela donne une année de 354 jours (notre calendrier comporte 365 jours). C'est pourquoi la date du nouvel an varie entre fin janvier et fin février de notre calendrier.

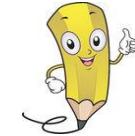
Chaque année de ce cycle est représenté par un animal. Des légendes relatent comment les animaux furent choisis. Le plus souvent, la sélection se fait par le biais d'une course sous l'égide de l'Empereur de jade, chef des dieux, ou du Bouddha. Douze animaux seulement se rendirent à cet étrange rendez-vous, et chacun reçut une année en récompense.

Menus sans viande

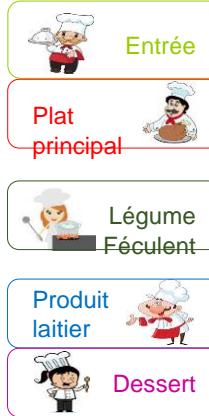
Lundi : Nuggets de blé
Mardi : Poisson sauce rougail
Jeudi : Poisson au caramel

Restaurant scolaire

Menus du 30 janvier au 03 février

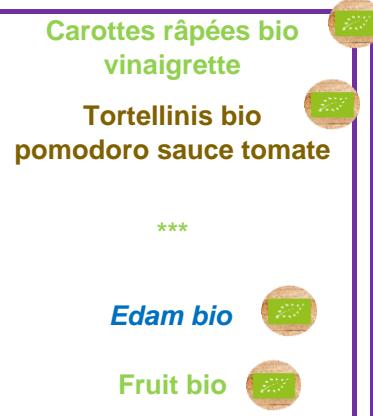


Lundi



Entrée
Taboulé
Haché de bœuf sauce curry
Haricot plat
Fromage fouetté Mme Loik
Madeleine

Mardi



Carottes râpées bio vinaigrette
Tortellinis bio pomodoro sauce tomate

Edam bio
Fruit bio

Mercredi



Surimi MSC mayonnaise
Boulettes d'agneau sauce garam massala
Brunoise de légumes
Liégeois vanille
Fruit

Jeudi



Rosette*
Lamelles d'encornets panées
Gratin pomme de terre CE2 & épinards
Pointe de brie à la coupe
Crêpe sucrée

Vendredi



Salade verte
Cassoulet*

Yaourt sucré bio
Fruit

Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et oeufs

● Légumes & fruits

● Produits céréaliers, féculents et légumes secs

● produits laitiers

Légendes :

* Présence de porc

Menus sans viande

Lundi : colin sauce curry

Mercredi : Poisson soir garam massala

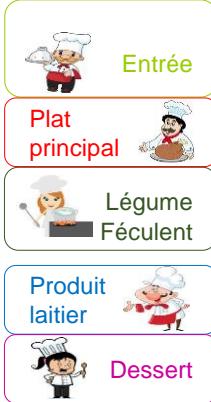
Jeudi : Friand au fromage (entrée)

Vendredi : Galette végétarienne & haricots lingots

Restaurant scolaire

Menus du 06 au 10 février

Lundi



Pizza au fromage
Légumes à l'orientale
Semoule bio 
Camembert à la coupe
Fruit

Mardi

Salade de riz à la mexicaine
Cordon bleu de volaille
Poêlée salsifis carottes
Petit louis
Mousse au chocolat

Mercredi

Saâde de pomme de terre CE2
Haché de veau sauce charcutière
Haricot beurre CE2
Mimolette
Gâteau basque

Jeudi


Betterave bio vinaigrette
Aiguillettes de poulet tandoori
Pennes bio complètes
petit suisse arôme
Compote

Vendredi

Raïta de concombre
Brandade de poisson MSC 

Flan nappé caramel
Fruit

les familles d'aliments :

 Viandes, poissons et oeufs

 Légumes & fruits

 Produits céréaliers, féculents et légumes secs

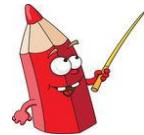
 produits laitiers

Légendes :

* Présence de porc

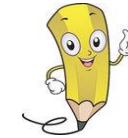
Menus sans viande

Mardi : Escalope pannée végétale
Mercredi : Feuilleté au fromage
Jeudi : Filet de poisson sauce tandoori

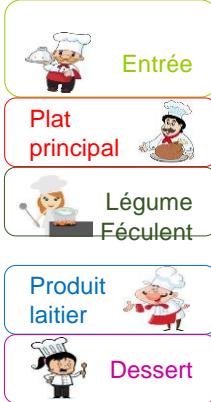


Restaurant scolaire

Menus du 13 au 17 février



Lundi



Salade de pépinettes

Rôti de porc au jus*

Courgettes bio persillées

Yaourt arôme

Biscuit

Mardi



Macédoine

Boulettes tomate mozzarella

Purée

Vache qui rit bio

Fruit

Mercredi



Céleri rémoulade

Raviolis au boeuf

Crème dessert vanille

Biscuit

Jeudi



Pâté de campagne*

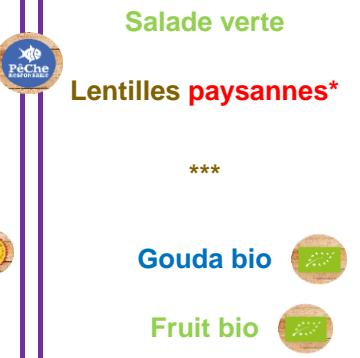
Bâtonnets de poisson panés MSC

Poêlée du marché

Munster AOP à la coupe

Fruit bio

Vendredi



Salade verte

Lentilles paysannes*

Gouda bio

Fruit bio

les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et oeufs

● Légumes & fruits

● Produits céréaliers, féculents et légumes secs

● Produits laitiers

Légendes :

* Présence de porc

Menus sans viande

Lundi : Feuilleté au fromage
 Mercredi : tortellinis ricotta épinards
 Jeudi : Oeuf dur mayonnaise (entrée)
 Vendredi : Galette végétarienne & lentilles