



MENU RESTAURANT SCOLAIRE

Du 2 au 13 janvier 2023



Bonne année 2023

Lundi 2 janvier



Mardi 3 janvier

Velouté de tomate pâtes alphabet
Haché de veau—Carottes vichy
Crème de fromage
Compote

Mercredi 4 janvier

Salade de pâtes
Colin—Brocolis
Crème vanille

Jeudi 5 janvier



Crêpe au fromage
Nuggets de blé—Haricots verts
Salade de fruits

Vendredi 6 janvier



Potage de légumes*
Rôti de porc *- Semoule
Mimolette
Galette des rois



Lundi 9 janvier



Céleri rémoulade
Sauté de dinde marengo—
Lentilles
Yaourt nature **DA**

Mardi 10 janvier

Macédoine
Gratin p-de-terre aux lardons*
Fromage
Fruit de saison

Mercredi 11 janvier

Terrine de poisson
Knacki—Haricots blancs
Pâtisserie

Jeudi 12 janvier

Salade p-de-t. tomate cervelas
Poisson meunière—Courgettes
béchamel
Suisse nature sucré

Vendredi 13 janvier



Potage de légumes*
Couscous végétal
Pomme cuite—Pâte à tartiner



*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés
(en fonction des arrivages, de problème
d'approvisionnement, ou autre imprévu).*



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Menu Végétarien



Produit Label Rouge



Produit Douceur Angevine



Produits Locaux

Les fruits sont sélectionnés en fonction de la saison

MENU RESTAURANT SCOLAIRE

Du 16 au 31 janvier



Lundi 16 janvier



Velouté de bolets
Samoussas de légumes-Riz jaune
Île flottante

Mardi 17 janvier



Salade coleslaw
Poulet basquaise - Petits pois
Fruits de saison*

Mercredi 18 janvier

Surimi mayonnaise
Chipolata - Purée de carotte
Emmental
Ananas au sirop

Jeudi 19 janvier

Salade de betteraves et maïs
Kebab -Frites
Mousse chocolat au lait

Vendredi 20 janvier

Taboulé
Poisson pané—Epinards béchamel
Crème de fromage
Fruit de saison*

Lundi 23 janvier

Pizza
Poisson printanière de légumes
Mimolette
Fruit de saison*

Mardi 24 janvier

Haricots vert à la vinaigrette
Pâtes carbonara et salade
Panna cotta au coulis de fruits

Mercredi 25 janvier



Velouté de carottes à la
crème de fromage
Boule de bœuf—Haricots plats
Saint Paulin
Fruits de saison*

Jeudi 26 janvier



Quinoa aux légumes
Œuf dur* chou fleur béchamel
Flan nappé au caramel

Vendredi 27 janvier

Mortadelle
Blanquette de veau—Riz
Fromage blanc* avec coulis

Lundi 30 janvier



Potage de légumes
Hachis parmentier* et salade*
Crème de fromage
Fruit de saison*

Mardi 31 janvier

Blé au thon
Cordon bleu—Haricots beurre
Fruit de saison*

Bonne année 2023



*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés
(en fonction des arrivages, de problème
d'approvisionnement, ou autre imprévu).*



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Menu Végétarien



Produit Label Rouge



Produit Douceur Angevine

*

Produits Locaux

Les fruits sont sélectionnés en fonction de la saison

