



Les Menus du restaurant scolaire

Menus du mois de janvier 2021



Brioche des rois et des reines



L'info du mois prochain : c'est la Chandeleur ! Vive les crêpes !

<p>Lundi 04-janv-21</p> <p><i>Taboulé à l'orientale</i></p> <p><i>Escalope Cordon bleu</i></p> <p><i>Petits pois, carottes bio</i> </p> <p><i>Vache-qui-rit bio</i> </p> <p><i>Compote de pommes bio</i> </p>	<p>Mardi 05-janv-21</p> <p> <i>Concombre vinaigrette</i></p> <p><i>Pâtes fraîches bio</i> </p> <p><i>Sauce bolognaise</i></p> <p><i>Pot de crème caramel bio</i> </p> <p><i>Brioche des rois de nos boulangers</i></p>	<p>Mercredi au Centre de loisirs 06-janv-21</p> <p><i>Pâté de campagne* cornichons</i></p> <p><i>Brochette de filet de poulet aux épices</i></p> <p><i>Haricots verts bio</i> </p> <p><i>Saint-Paulin bio</i> </p> <p><i>Poire pochée sauce chocolat</i></p>	<p>Jeudi 07-janv-21</p> <p><i>Menu végétarien</i></p> <p><i>Potage de légumes</i></p> <p><i>Pizza trois fromages</i></p> <p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Yaourt à boire</i> </p> <p><i>Clémentines bio</i> </p>	<p>Vendredi 08-janv-21</p> <p><i>Salade jambon, emmental, œuf dur</i></p> <p><i>Poisson frais du marché</i></p> <p><i>Pommes vapeur</i></p> <p><i>Brie bio à la coupe</i> </p> <p><i>Tarte aux pommes maison</i></p>
<p>Lundi 11-janv-21</p> <p><i>Duo de saucissons*, beurre</i></p> <p><i>Sauté de dindonneau à la provençale</i></p> <p><i>Jardinière de légumes</i></p> <p><i>Fromage blanc bio</i> </p> <p><i>Galette Saint-Michel bio</i> </p>	<p>Mardi 12-janv-21</p> <p><i>Menu végétarien</i></p> <p><i>Bouillon de légumes bio</i> </p> <p><i>Chili végétarien</i></p> <p><i>Riz Basmati bio</i> </p> <p><i>Kiri</i></p> <p><i>Banane bio</i> </p>	<p>Mercredi 13-janv-21</p> <p><i>Friand au fromage maison</i></p> <p><i>Boules au bœuf sauce ketchup</i></p> <p><i>Poelée de légumes persillade</i></p> <p><i>Petit-Suisse chocolat</i></p> <p><i>Salade de fruits frais</i></p>	<p>Jeudi 14-janv-21</p> <p><i>Duo carottes, céleri rémoulade</i></p> <p><i>Longe de porc* rôtie et son Jus</i></p> <p><i>Purée de pomme de terre</i></p> <p><i>Cantal jeune à la coupe</i></p> <p><i>Moelleux chocolat, crème anglaise</i></p>	<p>Vendredi 15-janv-21</p> <p><i>Flammekueche*, salade</i></p> <p><i>Poisson frais du marché</i></p> <p><i>Épinards bio à la crème</i> </p> <p><i>Camembert bio</i> </p> <p><i>Velouté pomme fraise</i></p>
<p>Lundi 18-janv-21</p> <p><i>Menu végétarien</i></p> <p><i>Concombre vinaigrette</i></p> <p><i>Pâtes fraîches bio</i> </p> <p><i>Sauce tomate au basilic</i></p> <p><i>Brie à la coupe</i></p> <p><i>Yaourt bio</i> </p>	<p>Mardi 19-janv-21</p> <p><i>Potage de légumes à la tomate</i></p> <p><i>Rôti de bœuf et son jus</i> </p> <p><i>Poelée de haricot verts bio</i> </p> <p><i>Fromage de chèvre</i></p> <p><i>Choux à la crème</i></p>	<p>Mercredi au Centre de loisirs 20-janv-21</p> <p><i>Salade composée</i></p> <p><i>Poulet rôti</i></p> <p><i>Pommes de terre sautées</i></p> <p><i>Leerdamer portion</i></p> <p><i>Tarte aux kiwis maison</i></p>	<p>Jeudi 21-janv-21</p> <p><i>Pâté de campagne, cornichons</i></p> <p><i>Blanquette de dinde à l'ancienne</i></p> <p><i>Riz pilaf bio</i> </p> <p><i>Gouda bio</i> </p> <p><i>Brochette de fruits frais</i></p>	<p>Vendredi 22-janv-21</p> <p><i>œuf dur Mimosa</i></p> <p><i>Gratin de poisson frais</i></p> <p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Petit-Suisse aux fruits bio</i> </p> <p><i>Broyé du Poitou maison</i></p>

<p>Lundi 25-janv-21</p> <p><i>Filet de maquereaux à la moutarde</i></p> <p><i>Paupiette de veau, sauce champignons</i></p> <p><i>Frites fraîches</i></p> <p><i>Emmental bio portion</i></p> <p><i>Banane</i></p>	<p>Mardi 26-janv-21</p> <p><i>Salade de riz au thon</i></p> <p><i>Filet de poulet aux épices</i></p> <p><i>Carottes bio vapeur</i></p> <p><i>Camembert</i></p> <p><i>Mousse au chocolat</i></p>	<p>Mercredi au Centre de loisirs 27-janv-21</p> <p><i>Velouté de légumes</i></p> <p><i>Saucisse grillée au four</i></p> <p><i>Lentilles bio à la paysanne</i></p> <p><i>Kiri</i></p> <p><i>Compote de pommes bio</i></p>	<p>Jeudi 28-janv-21</p> <p>Menu végétarien</p> <p><i>Betteraves rouges vinaigrette</i></p> <p><i>Galette de blé noir bio au fromage</i></p> <p><i>Concassée de tomates au pesto</i></p> <p><i>Saint-Nectaire à la coupe</i></p> <p><i>Éclair à la vanille</i></p>	<p>Vendredi 29-janv-21</p> <p><i>P'tit croissant au jambon*, salade</i></p> <p><i>Poisson frais du marché</i></p> <p><i>Semoule bio</i></p> <p><i>Crème dessert au caramel</i></p> <p><i>Boudoirs</i></p>
--	---	--	--	---

Contient du porc *

Circuit court

Produits bio



Contact restauration Christian et Vincent 05/49/46/15/63 c.geay@dissay.fr

Pour votre information : Les menus établis sont sous réserve d'approvisionnement

Tous nos plats et hors d'oeuvres sont fabriqués sur site dans le respect des traditions culinaires

Les viandes bovines servies au Restaurant scolaire sont d'origine française

Toute l'équipe de la restauration vous souhaite



Bon Appétit