

Menu Restaurant Scolaire Paul Emile Victor et Tony Iainé

JANVIER

2013

Infos de la période: Qui seront les Rois et les Reines !
Le mois prochain : C'est la chandeleur, crêpes et Beignets,,,,,

DATE	LES ENTREES	LES PLATS CHAUDS	LES LEGUMES	LES DESSERTS
Lundi 7 janvier	Carottes râpées	Escalopes cordon bleu	Haricots verts persillés	P'tit bio aux fruits
Mardi 8 janvier	Potage de légumes	Saucisse grillée au four	Frites Fraîches	Kiri Brioche des rois
Fruit à la récré	Duo de saucisson beurre	Sauté de veau marengo	Poêlée de légumes	Brie à la coupe
Jeudi 10 janvier				Kiwi bio
Vendredi 11 janvier	Taost de chèvre chaud salade de mâche	Dos de colin concassé de tomates basilic	Riz basmati	Tarte au chocolat crème anglaise
Lundi 14 janvier	Salade de concombres	Aiguillettes de Poulet poêlées	Petits pois à la Française	Emmental à la coupe Chou à la crème
Mardi 15 janvier	Potage à la tomate et gruyère râpé	Boulettes de bœuf sauce ketchup	Gratin de choux fleurs pommes de terre	Compote de pommes
Fruit à la récré	Friand au fromage et sa salade	Jambon blanc	Pâtes fraîches bio	Petit Moulé à l'ail Poires
Jeudi 17 janvier				
Vendredi 18 janvier	Taboulé à l'oriental	Filet de colin meunière	Ratatouille niçoise	Yaourt à boire madeleine
lundi 21 janvier	Bouillon de poule aux cheveux d'ange	Cuisse de poulet rôtie	Duo de haricots en persillade	Camembert Banane

Mardi 22 janvier	Pâté de foie cornichons	Lasagne pur boeuf du chef	Salade folle	Yaourt Bulgy mixé aux fruits
Fruit à la récré Jeudi 24 janvier	Salade composée de la mère Michèle	Rôti de porc et son jus	Ecrasée de pommes de terre au beurre	Fromage Entremet poire caramel
Vendredi 25 janvier	Flamenküche aux lardons et mâche	Filet de merlu sauce citron	Epinards à la crème	Mousse chocolat
Lundi 28 janvier	Maquereaux sauce moutarde	Hachis Parmentier Pur Bœuf	Salade Verte	Chèvre à la coupe Crêpe au sucre
Mardi 29 janvier	Concombre au fromage blanc	Lomos de porc à la Plancha	Pommes rissolées	Tarte aux pommes
Fruit à la récré Jeudi 31 janvier	Velouté de légumes	Sauté de dinde au mille fleurs	Semoule	Mini babybel Cocktail de fruits

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

Information : Les viandes bovines servies au restaurant scolaire sont d'origine française

Bon appétit !

Contact Restauration : Christian, Vincent

05/49/46/15/63

restoscolaire@dissay.fr



