



# RESTAURANT SCOLAIRE - SALEUX MENU

Semaine du 2 au 6 Janvier 2017

## MIDI

LUNDI 2

MARDI 3

ENTREE DU JOUR  
LASAGNES AU BŒUF  
SALADE VERTE  
VACHE QUI RIT ®  
FRUIT DE SAISON

MERCREDI 4

ROULADE DE VOLAILLE  
ROTI DE VEAU SAUCE FORESTIERE  
HARICOTS VERTS/CŒUR DE BLE  
GOUDA  
CREME DESSERT VANILLE

JEUDI 5

MACEDOINE A LA VINAIGRETTE  
SAUTE DE PORC SAUCE DIJONNAISE  
POMMES DE TERRE DOREES AU FOUR  
CROIX DE MALTE ®  
YAOURT SUCRE

VENDREDI 6

CELERI REMOULADE  
FILET DE COLIN SUR JULIENNE DE LEGUMES  
RIZ NATURE  
CAMEMBERT  
GALETTE DES ROIS



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Merci de vous rapprocher de la direction de l'établissement



## RESTAURANT SCOLAIRE - SALEUX MENU

Semaine du 9 au 13 Janvier 2017

### MIDI

LUNDI 9

DUO DE CRUDITES  
AIGUILLETES DE VOLAILLE AU CURRY  
SEMOULE  
RONDELE NATURE ®  
COMPOTE SANS SUCRE AJOUTE

MARDI 10

ENTREE DU JOUR  
CARBONARA  
COQUILLETES ET RAPE  
PETIT SUISSE AROMATISE  
FRUIT DE SAISON

MERCREDI 11

POIREAU A LA VINAIGRETTE  
ROTI DE PORC SAUCE A LA SAUGE  
PETITS POIS AU JUS  
PYRENEES  
LIEGEOIS AU CHOCOLAT

JEUDI 12

CAROTTE RAPEE A LA VINAIGRETTE  
POISSON MEUNIERE  
RIZ ET BRUNOISE DE LEGUMES  
PAVE 1/2 SEL  
TARTE AU FLAN

VENDREDI 13

COLESLAW  
OMELETTE ET CONCASSEE DE TOMATES  
POMMES DE TERRE PERSILLEES  
GOUDA A LA COUPE  
FRUIT DE SAISON

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés  
pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Merci de vous rapprocher  
de la direction de l'établissement



# RESTAURANT SCOLAIRE - SALEUX MENU

Semaine du 16 au 20 Janvier 2017

## MIDI

LUNDI 16

JUS DE FRUIT  
ESCALOPE DE POULET CREME D'ESTRAGON  
PUREE DE CAROTTES  
ROITELET ®  
FLAN CAMEL

MARDI 17

TABOULE  
FILET DE LIEU SUR CONFIT NIÇOIS  
POMMES DE TERRE  
CANTADOU AIL ET FINES HERBES ®  
FRUIT DE SAISON

MERCREDI 18

MACEDOINE DE LEGUMES  
TOMATE FARCIE  
RIZ PILAF  
CHEVRE BUCHETTE  
SALADE DE FRUITS

JEUDI 19

ENTREE DU JOUR  
JAMBON  
KETCHUP/TORTIS ET RAPE  
BISCUIT CUILLERE  
ILE FLOTTANTE

VENDREDI 20

SALADE VERTE AUX CROUTONS  
ROTI DE DINDE AU PAPRIKA DOUX  
POMMES DE TERRE SAUTEES  
PETIT LOUIS TARTINE ®  
YAOURT AROMATISE

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Merci de vous rapprocher de la direction de l'établissement



# RESTAURANT SCOLAIRE - SALEUX MENU

Semaine du 23 au 27 Janvier 2017

## MIDI

LUNDI 23

CAROTTE AU CITRON  
POISSON A LA BORDELAISE (champignons)  
PATES ET RAPE  
PETIT SUISSE  
FRUIT DE SAISON

MARDI 24

CELERI VINAIGRETTE  
CARBONNADE FLAMANDE  
PUREE/SALADE  
CARRE DE VACHE A LA COUPE  
FROMAGE BLANC SUCRE

MERCREDI 25

PATE DE CAMPAGNE  
GRATIN D'ŒUF SUR LIT DE POIREAUX  
MOUSSELINE  
ST NECTAIRE ®  
FRUIT DE SAISON

JEUDI 26

ENTREE DU JOUR  
ROTI DE PORC SAUCE PEKINOISE  
RIZ AUX DES DE TOMATES  
BISCUIT PALMIER CARAMELISE  
DESSERT LACTE DE CHINE

NOUVEL AN  
CHINOIS



VENDREDI 27

SALADE RUBIS  
COUSCOUS DE VOLAILLE  
SEMOULE/LEGUMES COUSCOUS  
CARRE FONDU  
FRUIT DE SAISON

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Merci de vous rapprocher de la direction de l'établissement



## RESTAURANT SCOLAIRE - SALEUX MENU

Semaine du 30 Janvier au 3 Février 2017

### MIDI

LUNDI 30

CŒUR DE PALMIER ET MAÏS  
SAUTE DE PORC SAUCE BOURSIN ®  
PUREE GRAND-MERE  
COULOMMIERS A LA COUPE  
FRUIT DE SAISON

MARDI 31

COLESLAW  
BEIGNETS DE CALAMAR  
RATATOUILLE ET RIZ  
SAMOS ®  
YAOURT NATURE SUCRE

MERCREDI 1

CREPE FROMAGERE  
MIJOTE DE VEAU A L'ANCIENNE  
HARICOTS BEURRE ET HARICOTS BLANCS  
EDAM  
FRUIT AU SIROP

JEUDI 2

ENTREE DU JOUR  
AIGUILLETES DE POULET SAUCE MOUTARDE  
PETITS POIS CAROTTES  
TOMME BLANCHE  
CREPES DE LA CHANDELEUR



VENDREDI 3

RADIS A LA RusSE  
STEAK HACHE SAUCE AU POIVRE  
COQUILLETES ET RAPE  
PETIT SUISSE  
FRUIT DE SAISON

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés  
pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Merci de vous rapprocher  
de la direction de l'établissement



## RESTAURANT SCOLAIRE - SALEUX MENU

Semaine du 6 au 10 Février 2017

### MIDI

LUNDI 6

ROULADE DE VOLAILLE  
FILET DE LIEU AU FOUR  
RIZ ET EPINARDS BRANCHES  
KIRI ®  
FRUIT DE SAISON

MARDI 7

ENTREE DU JOUR  
CORDON BLEU SAUCE TOMATE  
MACARONI ET RAPE  
CAMEMBERT A LA COUPE  
MOUSSE AU CHOCOLAT

MERCREDI 8

TERRINE ONEANE  
BOULETTES D'AGNEAU  
SEMOULE ET NAVETS  
FROMAGE BLEU DOUCEUR  
FRUIT DE SAISON

JEUDI 9

SALADE D'ENDIVES  
ROTI DE BŒUF SAUCE ECHALOTE  
POMMES DE TERRE RONDELLES  
EMMENTAL A LA COUPE  
COMPOTE AUX 2 FRUITS SANS SUCRE AJOUTE

VENDREDI 10

JUS DE FRUIT  
JAMBON CHAUD BECHAMEL  
CHOU-FLEUR ET POMMES DE TERRE  
CANTAFRAIS ®  
YAOURT SUCRE

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Merci de vous rapprocher de la direction de l'établissement



# RESTAURANT SCOLAIRE - SALEUX MENU

Semaine du 27 Février au 3 Mars 2017

## MIDI

LUNDI 27

ENTREE DU JOUR  
HACHIS PARMENTIER  
SALADE ET VINAIGRETTE  
ST MORËT ®  
FLAN AU CHOCOLAT

MARDI 28

BETTERAVE EN LANIERES  
ESCALOPE DE VOLAILLE SUR COMPOTEE BASQUAISE  
RIZ GOURMAND  
CAMEMBERT A LA COUPE  
BEIGNET AU CHOCOLAT



MERCREDI 1

TOMATE A L'HUILE D'OLIVE  
GRATIN DE LA MER  
POMMES DE TERRE VAPEUR  
COULOMMIERS  
PETITS SUISSSES PULPES

JEUDI 2

MACEDOINE DE LEGUMES  
ROTI DE PORC SUR GARNITURE NORMANDE  
COQUILLETES ET RAPE  
PETIT NATURE KING  
FRUIT DE SAISON

VENDREDI 3

CAROTTE A LA VINAIGRETTE  
BŒUF AUX LEGUMES PRINTANIERES  
FRITES  
TARTARE ®  
YAOURT AROMATISE

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Merci de vous rapprocher de la direction de l'établissement



# RESTAURANT SCOLAIRE - SALEUX MENU

Semaine du 6 au 10 Mars 2017

## MIDI

LUNDI 6

HARICOTS VERTS EN RAVIGOTE  
POISSON SAUCE AURORE  
RISOTTO ARLEQUIN  
CHANTENEIGE FOUETTE ®  
CREME DESSERT CARAMEL

MARDI 7

SALADE MELEE AUX RONDELLES D'OLIVES  
TARTIFLETTE  
PETIT SUISSE SUCRE  
COMPOTE SANS SUCRE AJOUTE

MERCREDI 8

CONCOMBRE CURRY  
BOEUF MIRONTON  
LEGUMES ET POMMES DE TERRE  
CHAVROUX ®  
FRUIT DE SAISON

JEUDI 9

PIEMONTAISE  
ROTI DE DINDE SAUCE FROMAGERE  
FRICASSEE DE PETITS POIS  
CROC'LAIT A LA CREME ®  
FRUIT DE SAISON

VENDREDI 10

ENTREE DU JOUR  
NORMANDIN DE VEAU  
PUREE AU LAIT  
GOUDA  
CREME ANGLAISE ET BISCUIT

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Merci de vous rapprocher de la direction de l'établissement