



RESTAURANT SCOLAIRE DE SALEUX

MENU

Semaine du 8 au 12 Janvier 2018

MIDI

LUNDI 8	ENTREE DU JOUR PARMENTIER DE BŒUF SALADE MILANETTE FRUIT DE SAISON
MARDI 9	CELERI REMOULADE AIGUILLETES DE POULET AU CURRY RATATOUILLE ET SEMOULE BOUDOIR YAOURT AROMATISE
MERCREDI 10	JUS DE POMME ROTI DE BŒUF SAUCE ECHALOTE PATES PEPINETTE ET RAPÉ CAMEMBERT A LA COUPE ILE FLOTTANTE
JEUDI 11	BETTERAVE ROUGE FROMAGERE SAUTE DE PORC A LA DIJONNAISE FRITES PETIT SUISSE FRUIT DE SAISON
VENDREDI 12	DUO DE CRUDITES FILET DE LIEU AU FOUR COURGETTES ET PDT DOREES AU FOUR EDAM A LA COUPE 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 DE SALEUX

MENU

Semaine du 15 au 19 Janvier 2018

MIDI

LUNDI 15	RADIS EMINCÉ SAUCE COCKTAIL PALERON EN RAVIGOTE CAROTTES ET POMMES DE TERRE AU JUS VACHE QUI RIT MOUSSE AU CHOCOLAT
MARDI 16	SALADE COMPOSEE OMELETTE CREME DE CIBOULETTE COQUILLETES ET RAPÉ PETIT FILOU PUREE DE POMMES SANS SUCRE AJOUTE
MERCREDI 17	HARICOTS VERTS AU MAÏS ROTI DE PORC AUX CAPRES MELEE DE LEGUMES ST PAULIN ® FRUIT DE SAISON
JEUDI 18	CHOU ROUGE A LA VINAIGRETTE POISSON PANÉ SAUCE TARTARE RIZ A LA BRUNOISE BISCUIT SPECULOOS YAOURT FERMIER SAVEUR ABRICOT
VENDREDI 19	ENTREE DU JOUR TAJINE DE POULET COURGETTES ET PDT DOREES AU FOUR COULOMMIERS TARTE AU FLAN

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 DE SALEUX

MENU

Semaine du 22 au 26 Janvier 2018

MIDI

LUNDI 22	SALADE PIEMONTAISE SAUTE DE BŒUF AU PAPRIKA PETITS POIS CAROTTES PATE DE FRUIT FROMAGE BLANC PULPÉ
MARDI 23	SALADE FROMAGERE FILET DE COLIN SAUCE WATERZOÏ RIZ GOUDA FRUIT DE SAISON
MERCREDI 24	TOMATE A L'HUILE D'OLIVE PAUPIETTE BRAISEE A LA FORESTIERE NAVETS CAMELISES TOMME NOIRE ECLAIR AU CHOCOLAT
JEUDI 25	ENTREE DU JOUR CARBONARA AU JAMBON MACARONIS ET RAPÉ PETIT NOVA SUCRÉ FRUIT DE SAISON
VENDREDI 26	COLESLAW HAUT DE CUISSE AU ROMARIN COURGETTES ET PDT DOREES AU FOUR BISCUIT SABLÉ FLAN A LA VANILLE

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 DE SALEUX

MENU

Semaine du 29 Janvier au 2 Février 2018

MIDI

LUNDI 29	MACEDOINE DE LEGUMES SAUTE DE PORC SOUBISE RIZ BLANC CARRÉ DE VACHE YAOURT BRASSÉ
MARDI 30	PATÉ DE CAMPAGNE CREPE BECHAMEL FARCIE JARDINIÈRE DE LEGUMES EDAM A LA COUPE FRUIT DE SAISON
MERCREDI 31	SALADE D'ENDIVE AUX RAISINS GRATIN DE LA MER SUR FONDUE DE POIREAUX POMMES DE TERRE A LA VAPEUR BISCUIT PALET BRETON CREME DESSERT AU CAMEL
JEUDI 1	CAROTTE RAPÉE FROMAGERE STEAK HACHE DE BŒUF SAUCE DOUCE AU POIVRE FRITES RONDELÉ NATURE ® PUREE AUX 2 FRUITS SANS SUCRE AJOUTÉ
VENDREDI 2	ENTREE DU JOUR ROTI DE DINDE A LA PROVENÇALE COURGETTES ET PDT DOREES AU FOUR CREME ANGLAISE CREPE AU 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 DE SALEUX

MENU

Semaine du 5 au 9 Février 2018

MIDI

LUNDI 5	ENTREE DU JOUR BOULETTES D'AGNEAU EN SAUCE DE BRAISAGE SEMOULE BISCUIT PALMIER YAOURT FERMIER SAVEUR FRAISE
MARDI 6	MARCO POLO POISSON MEUNIERE SUR RATATOUILLE RIZ NATURE EMMENTAL A LA COUPE FRUIT DE SAISON
MERCREDI 7	CHOU BLANC RAPÉ AUX POMMES SAUTE DE VEAU AUX OLIVES BOUQUETIERE DE LEGUMES POINTE DE BRIE POIRE AU SIROP
JEUDI 8	MACEDOINE DE LEGUMES MIMOSA TARTIFLETTE A LA VOLAILLE SALADE PATE DE FRUIT FRUIT DE SAISON
VENDREDI 9	TABOULÉ JAMBON TRANCHE COURGETTES ET PDT DOREES AU FOUR ST MORET ® FLAN AU CHOCOLAT

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 DE SALEUX

MENU

Semaine du 12 au 16 Février 2018

MIDI

LUNDI 12	ENTREE DU JOUR ESCALOPE DE VOLAILLE BASQUAISE PIPERADE ET POMMES DE TERRE CARRÉ FONDU PRESIDENT FRUIT DE SAISON
MARDI 13	BETTERAVE ROUGE PERSILLEE CARBONADE DE BŒUF FRITES JUS DE FRUIT YAOURT NATURE SUCRÉ
MERCREDI 14	CONCOMBRE BULGARE ROTI DE PORC A LA PAYSANNE PATES TRICOLORES ET RAPÉ GAUFRETTE VANILLE PUREE DE FRUITS SANS SUCRE AJOUTÉ
JEUDI 15	CELERI RAPÉ A LA VINAIGRETTE SAUCISSE KNACK ET KETCHUP CAROTTES ET LENTILLES LAIT 1/2 ECREME FLAN AU CARMEL
VENDREDI 16	ROULADE DE VOLAILLE MERLU A LA FLORENTINE (épinards) COURGETTES ET PDT DOREES AU FOUR MIMOLETTE 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 DE SALEUX MENU

Semaine du 19 au 23 Février 2018

MIDI

LUNDI 19

SALADE DU CHEF
RAVIOLIS
ET FROMAGE
BISCUIT GALETTE
CREME DESSERT AU CHOCOLAT

MARDI 20

ENTREE DU JOUR
BLANQUETTE DE POISSON ET SES LEGUMES
RIZ
CAMEMBERT
YAOURT FERMIER SAVEUR VANILLE

MERCREDI 21

TARTE AUX POIREAUX
NORMANDIN DE VEAU SAUCE BRUNE
MIJOTÉ DE PETITS POIS
GOUDA A LA COUPE
FRUIT DE SAISON

JEUDI 22



CAROTTE RAPEE A LA VINAIGRETTE DE CRANBERRY
VOLAILLE SAUCE CREME AU CURRY
PUREE GOURMANDE AUX LEGUMES
PETIT SUISSE
BEIGNET

VENDREDI 23

CHOU-FLEUR SAUCE AURORE
ESTOUFFADE DE BŒUF
COURGETTES ET PDT DOREES AU FOUR
MILANETTE
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

