

Menus du 04 janvier au 05 février 2021

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT JEAN DE BELLEVILLE



lundi 04 janvier	mardi 05 janvier	jeudi 07 janvier	vendredi 08 janvier
Carottes Râpées Vinaigrette à l'Orange	Salade de Pâtes Tricolores	Salade Iceberg et Croustons	Salade de Pommes de Terre
Aiguillettes de Poulet aux Herbes	Filet de Merlu sauce Citron	Parmentier Végétarien Bio	Sauté de Porc Régional à la Dijonnaise
Riz Bio	Haricots Verts Persillés	Emmental	Chou Fleur Bio Persillé
Yaourt Aromatisé Régional	Bûche du Pilat		Vache Picon
Pomme Régionale	Fian au Chocolat	Galette des Rois	Clémentine

lundi 25 janvier	mardi 26 janvier	jeudi 28 janvier	vendredi 29 janvier
Betteraves Bio Vinaigrette Echalote	Céleri Régional Vinaigrette	Taboulé Bio	Œuf Dur Mayonnaise
Allumettes de Dinde façon Carbonara	Gratin de Lentilles Bio	Filet de Colin Meunière	Sauté de Bœuf Régional
Tortis au Beurre	et Patate Douce	Poireaux Béchamel	Carottes Persillées
Suisse Fruité	Edam Bio	Fourme d'Ambert AOP	Yaourt Bio
Pomme Régionale	Mousse Chocolat au Lait	Kiwi Bio	Gâteau au Miel Noisettes du Chef

lundi 11 janvier	mardi 12 janvier	jeudi 14 janvier	vendredi 15 janvier
Salade de Haricots Verts Bio	Rosette de la Région	Quiche Potiron et Noix de Muscade du Chef	Salade Batavia Vinaigrette aux Agrumes
Sauté de Bœuf Région façon Bourguignon	Poisson Pané	Boulettes de bœuf Bio sauce Tomate	Gratin de Tortis Bio et Butternut saveurs Hivernales
Coquillettes Bio	Petits Pois	Brocolis	
Tomme Blanche	Suisse Fruité	Yaourt Nature de la Région	Edam Bio
Fian Vanille	Kiwi Bio	Banane Bio	Gâteau au Speculoos

lundi 01 février	mardi 02 février	jeudi 04 février	vendredi 05 février
Macédoine de Légumes Vinaigrette Fromage Blanc	Carottes Râpées Régionales Vinaigrette	Salade de Chou Blanc Régional Vinaigrette	Tarte au Fromage du Chef
Saucisse de la Région	Omelette	Tartiflette	Filet de Merlu sauce Normande
Riz Bio à la Tomate	Epinards Béchamel		Haricots Beurre Persillés
Cantal AOP	Emmental		Edam Bio
Poire	Crêpe au Sucre	Compote Pomme Petit Beurre du Chef	Crème Dessert Chocolat

lundi 18 janvier	mardi 19 janvier	jeudi 21 janvier	vendredi 22 janvier
Carottes de la Région et Vinaigrette au Miel	Salade d'Endives Vinaigrette à l'Orange	Salade Verte Vinaigrette tomate Echalotes	Salade de Cœurs de Palmiers
Paupiette de Veau sauce Brune	Emincé de Dinde sauce au Paprika	Lasagnes de Légumes du Chef	Parmentier de Poisson
Semoule Bio	Haricots Verts		
Yaourt Sucré	Maadam Bio	Yaourt Nature	Bournette du Vercors
Pomme Régionale	Liégeois Chocolat	Tiramisu Revisité du Chef	Kiwi Bio

