



MENUS

DECEMBRE 2017 ET JANVIER 2018

				VENDREDI 01/12	
				Potage de légumes	F
				Rôti de dinde au jus	F
				Pois cassés	LS
				Fromage	F
				Fruit	F
LUNDI 04	MARDI 05	MERCREDI 06	JEUDI 07	VENDREDI 08	
Radis beurre F	Endivette et râpé F	Velouté de citrouille F	<i>Pain Bio</i> Pâté de campagne F	Céleri remoulade	F
Pâtes bolognaises Féc/S	Petit salé F	croûtons et râpé F	Dos de colin pané aux céréales S	Cuisse de poulet	F
Salade <i>bio.</i> F	aux lentilles LS	Sauté de bœuf F	Haricots verts S	aux olives	F
Yaourt F	Fromage F	aux carottes F	Fromage F	Purée <i>bio.</i> F	F
	Fruit F	Crème vanille F	Banane F	Fromage blanc/miel <i>bio.</i> F	F
LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15	
Potage vermicelle F	<i>bio.</i> Betterave/gouda F	Œuf mimosa F	<i>Pain Bio</i>	Quiche lorraine	S
Pot au feu F	Brandade de morue F	Escalope de volaille F	Salade gruyère F	Rôti de dinde	F
et ses légumes <i>bio.</i> F	Salade F	Petit pois S	Jambon blanc F	Ratatouille	S
Petit suisse/miel <i>bio.</i> F	Fruit F	Fromage F	Purée de pois cassés LS	Fromage	F
		Compote C	Fruit au sirop C	Yaourt Aromatisé	F
		Gâteau Sec <i>bio.</i> C			
GOUTER DE NOEL		VIENNOISERIE	JUS DE FRUIT	CHOCOLAT CHAUD	CLEMENTINE
LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22	
Velouté de carottes au cumin F	Salade de Pâtes Féc	Taboulet Féc	<i>Pain Bio</i> REPAS DE NOEL	Comcombres vinaigrette	F
Longe de porc F	Dofish au colin d'alaska S	Wings de poulet S	Salade composée <i>bio.</i> F	Blanquette de veau	F
Choux fleur en gratin S	aux graines de millet	Tex mex	Gésier et croûtons	Riz	Féc
Fromage <i>bio.</i> F	Epinards béchamel F	Haricots beurre S	Filet de canette <i>bio.</i> F	Fromage blanc vanillé	F
Fruit F	Yaourt brebis F	Fruit F	Pommes noisettes S		
			Dessert surprise S		
VACANCES					
LUNDI 08/01	MARDI 09	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12	
Salade de riz Féc	Salade et Noix F	Tourrain à l'ail F	<i>Pain Bio</i>	Crudités	F
et fromage F	Saucisse de Toulouse F	Hachis...Fr S	Taboulé / citron F	Bœuf bourguignon...Fr	F
Manchon de canard IGP F	Haricots blancs LS	Parmentier F	Colin d'alaska S	Macaronis	Féc
Haricots verts S	Yaourt <i>bio.</i> F	Salade F	sauce meunière	Fromage	F
Galette des rois S		Pommes au four F	Carottes vapeur <i>bio.</i> F	Fruit	F
		à la cannelle	Suisse et miel <i>bio.</i> F		
LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19	
Carottes râpées <i>bio.</i> F	Velouté de Potiron F	Friand au fromage S	<i>Pain Bio</i>	Salade et Fromage	F
Et maïs C	Spaguetti Féc	Lapin à la moutarde F	Potage vermicelle F	Couscous	F
Endives roulées F	Bolognaise S	Carottes persillées <i>bio.</i> F	Saumonette sauce normande S	et ses légumes	S
Jambon à la béchamel F	Fromage F	Petit suisse aux fruits F	Garniture de légumes S	Compote	C
Fromage blanc F	Clémentine F		Fromage F	Gâteaux secs <i>bio.</i> C	
			Fruit F		
LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26	
Cervelas vinaigrette F	Potage F	Croque fenouil F	<i>Pain Bio</i>	Carottes Râpées	F
Filet de lieu S	Tagine d'agneau F	aux fines herbes F	Salade / maïs F/C	Jambon blanc	F
sauce tomate	aux légumes S	Emincé de dinde F	Rôti de bœuf F	Gratin dauphinois	F
Ebly LS	Compote de poire C	crème au curry	Haricots verts <i>bio.</i> S	Fromage	F
et carottes S	Spéculos	Pommes de terres vapeur F	Petit Suisse et miel <i>bio.</i> F	Fruit <i>bio.</i> F	F
Yaourt aux fruits F		Fromage F			
		Orange F			
LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 31			
Potage <i>bio.</i> F	Carottes râpées F	Velouté de potiron F			
Cuisse de poulet F	Darne de saumon S	Croûtons			
Gratin de courgettes F	sauce beurre citron	Tartiflette F			
Fromage F	Riz et petits pois LS/S	Salade <i>bio.</i> F			
Far breton S	Fromage F	Fruits au sirop <i>bio.</i> C			
	Clémentines F				



RESTAURANT SCOLAIRE




BOISSONS :

Eau
Lait

POTAGE :

Servi après les vacances de Toussaint
Jusqu'aux vacances de Pâques

SYMBOLES :

Produits frais F
Produits conserves C
Produits surgelés S
Produits déshydratés D
Légumes secs LS
Fruits Secs FS
Agriculture biologique 
Produits Locaux 
Produit sur Trémissac 

PRODUITS AB



Crudités ou Fruits (Selon arrivage) 2 fois/Semaine
Pain 1 fois/Semaine

VIANDE BOVINE :

Né et élevé pays différent
Union Européenne UE
Origine France FR

COMMISSIONS DES MENUS :

Elus parents d'élèves
Responsables des établissements scolaires
Elue aux affaires scolaires

Bureau :

Diététicienne
Responsable de production cuisine
Gestionnaire des restaurants scolaires

Planning :

Décembre – Janvier
*Février – Mars
Avril – Mai
Juin – Septembre
Octobre – Novembre

R.D.V : Prochaine commission des menus :

*** Lundi 15 Janvier (Salle à Manger Ecole Primaire des Romains à partir de 15h30)**

**LE RESTAURANT SCOLAIRE A SES PORTES OUVERTES EN PERMANENCE A TOUS LES PARENTS
(SERVICE 12H – 13 h)**

La Gestionnaire :
Mme ALLEGRE A.