



# Au menu des Restaurants scolaires

Semaine du 2 au 5 Janvier 2018

	Lundi 1	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
		Potage crecy"bio"	Maquereau vin blanc	Salade de choux blanc	Betteraves "bio" mimosa
		Filet de poisson	Filet de poulet	Steak haché	Boul'bœuf à la niçoise
		Pommes de terre	Légumes façon tajine	Pâtes "bio"	Ratatouille
		Samos	Emmental	Brie	Assortiment de fromages
		Corbeille de fruits	Polenta "maison"	Compote de fruits	Eclair au chocolat
		baguette/nutella	pain/confiture	compote/biscuit	Self



# Au menu des Restaurants scolaires

**Semaine du 8 au 12 Janvier 2018**

	Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
	Potage tomates	Céleri "bio"mayonnaise ou Verrine d'avocats et tomates	Salade coleslaw	Salade de Pâtes au saumon ou Salade de pâtes au surimi	Choux rouge "bio" vinaigrette ou Concombres à la crème
	Emincé de porc	Couscous agneau "maison"	Lasagnes bolognaise "maison"	Escalope de dinde	Filet de poisson
	Frites	Sarrasin"bio"	Salade verte	Mélange de légumes "bio"	Boulgour"bio"
	Kiri / Emmental	Curé nantais/Tomme noire	Chèvre bûchette	Petit suisse / Camembert	Assortiment de fromages
	Fromage blanc au coulis de fraises * ou Fromage blanc sucré *	Galette des rois	Fruits "bio"	Pommes "bio" d'Herbignac	Yaourt aromatisé * ou Yaourt sucré *
	crème dessert/biscuit	pain de campagne/confiture	pain/beurre/chocolat	jus de fruits/pain au lait	Self



# Au menu des Restaurants scolaires

Semaine du 15 au 19 Janvier 2018

	Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
	Tarte chèvre basilic ou Crêpes aux fromage	Potage "maison"	Salade mexicaine	Concombres vinaigrette ou Mousse d'endives	Terrine de légumes ou Terrine de poissons
	Emincé de volaille sauce aigre douce	Gratin de bœuf de brière, courgettes et pdt "maison"	Sauté de porc "label rouge"	pot au feu "maison"	Poisson du jour sauce citron
	Printanière de légumes	salade verte "bio"	Petits pois "bio"	légumes/semoule "bio"	Coquillettes "bio"
	Conté / Samos	Coulommiers / Chanteneige	Saint-nectaire	Cantal / p'tit louis	Assortiment de fromages
	Fruits "bio"	Compote ou Fruits au sirop	Clémentines	Polenta vanille * ou Semoule au chocolat *	Galette des rois
	pain/beurre/chocolat	4/4 et jus de fruits	Compote/biscuit	brioche/lait	Self



# Au menu des Restaurants scolaires

	Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
	Potage "maison"	Pâté de campagne ou Rillettes	Salade de choux rouge	Concombres à la crème	Œufs mimosas ou Tomate vinaigrette
	Hachis parmentier "maison"	Filet de poisson "sauce dugléré"	Rôti de porc	Diots et crozets de sarrasin	Goulash de veau
	Salade verte "bio"	Pöelée de légumes "maison"	Pâtes "bio"	Salade verte "bio"	Choux brocolis "BIO"
	Edam / tomme blanche	Gouda / Brie	Saint-paulin	Emmental / Vache qui rit	Assortiment de fromages
	Pommes "bio" d'Herbignac	Crème dessert chocolat "bio" ou Crème dessert vanille "bio"	Yaourt sucré	Clémentine ou Kiwi	Entremet caramel*et biscuit ou Entremet Vanille*et biscuit
	baguette/nutella	compote/biscuit	Crème vanille/biscuit	yaourt fruités/biscuit	Self



# Au menu des Restaurants scolaires

Semaine du 29 au 31 Janvier 2018

Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 31
crêpe au fromage ou Friand fromage	potage "maison"	Tarte chèvre et tomates
Emincé de porc	Confit de canard	Poulet rôti
Pâtes "bio"	Choux fleurs "bio"	Haricots beurre
Brebicrème / Yaourt *	Cantal / Edam	Samos
Orange ou Banane	Crêpe au chocolat "maison"	Maïzena chocolat*
Crème dessert/biscuit	lait/céréales	Baguette /chocolat

\* PRODUITS LAITIERS A BASE DE LAIT DU GAEC DE MEZERAC A SAINT-LYPHARD