

RESTAURANT SCOLAIRE SAINT-GERMAINMONT



du 8 janvier au 23 février 2024

lundi 06 janvier	mardi 07 janvier	jeudi 09 janvier	vendredi 10 janvier
CELERI RÂPE (local) REMOULADE	SALADE VERTE VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE	CAROTTES RAPEES (locales) VINAIGRETTE A L'ORANGE	SALADE CAMPAGNARDE
FILET DE COLIN (MSC) SAUCE CITRON	GRATIN DE COQUILLETES (BIO, locales) AUX CHAMPIGNONS-CHEDDAR (OU GRATIN DE COQUILLETES AUX DES DE JAMBON)	SAUTÉ DE POULET (VVF, LOCAL) À L'ANCIENNE	SAUTE DE PORC (VPF, local) AU CHORIZO
PUREE DE BUTTERNUT	PETIT SUISSE NATURE SUCRE	PETITS POIS	GRATIN DE CHOUX-FLEURS
CAMEMBERT BIO (à portionner)	POIRE (locale)	VACHE PICON	SAMOS
YAOURT NATURE SUCRE BIO (local)		GÂLETTE DES ROIS (à portionner)	FRUIT DE SAISON

lundi 03 février	mardi 04 février	jeudi 06 février	vendredi 07 février
CÉLERI RÉMOULADE	SALADES MÉLEES VINAIGRETTE	COEURS DE PALMIER ET VINAIGRETTE	MENU DE PRÉ-VACANCES
POISSON A LA NAPOLITAINE	PIZZA 4 FROMAGES	SAUTE DE POULET (VVF, local) AU CURRY	
PUREE DE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE (locales)	PETIT SUISSE NATURE SUCRE	SEMOULE BIO	
EMMENTAL (à portionner)	CLEMENTINES	CAPRICE DES DIEUX (LOCAL) (à portionner)	
YAOURT NATURE BRASSE SUCRE (local) (à portionner)		FRUIT DE SAISON	



VACANCES D'HIVER



lundi 13 janvier	mardi 14 janvier	jeudi 16 janvier	vendredi 17 janvier
CHOU ROUGE (LOCAL) VINAIGRETTE	CAROTTES (LOCALES) VINAIGRETTE À L'ORANGE	SALADE DE PERLES	CRÊPE AU FROMAGE
BOULETTES VEGETALES A L'ORIENTALE (OU BOULETTES D'AGNEAU)	SAUTÉ DE BOEUF SAUCE FORESTIÈRE	POISSON PANE (MSC)	BLANQUETTE DE VOLAILLE (VVF, local) A LA MOUTARDE
SEMOULE BIO	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BUTTERNUT	HARICOTS VERTS A L'AIL	POMMES DE TERRE ET CHOUX-FLEURS BECHAMEL
BÛCHE DE CHEVRE (à portionner)	GOUDA	MIMOLETTE	TARTARE AIL ET FINES HERBES
CREME DESSERT CHOCOLAT	TARTE AUX POMMES	CLÉMENTINES	COMPOTE BIO DU CHEF

DÉJEUNER AUX SPORTS D'HIVER

lundi 24 février	mardi 25 février	jeudi 27 février	vendredi 28 février
CÉLERI SAUCE COCKTAIL	SALADE VERTE, CROUTONS ET VINAIGRETTE	SALADE DE PEPINETTES	LENTILLES (LOCALES) VINAIGRETTE
LASAGNES DE LÉGUMES (OU LASAGNES BOLOGNAISES)	GNOCCHIS GRATINÉS AU FROMAGE À RACLETTE ET LARDONS	EMINCE DE BOEUF (VBF, local) FACON BOURGUIGNON	AIGUILLETES DE VOLAILLE A LA NORMANDE
GOUDA (à portionner)	TOMME GRISE	CAROTTES RONDELLES PERSILLEES	POMMES DE TERRE ET BROCOLIS BECHAMEL
FROMAGE BLANC SUCRÉ	QUATRE-QUARTS POMMES-CANNELLE DU CHEF	MAASDAM (à portionner)	CHANTAILLOU
		COMPOTE BIO DU CHEF	CREME DESSERT CARAMEL BEURRE SALÉ (BIO, LOCALE)

lundi 20 janvier	mardi 21 janvier	jeudi 23 janvier	vendredi 24 janvier
HARICOTS VERTS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES (locales) VINAIGRETTE	MACEDOINE DE LEGUMES VINAIGRETTE
JAMBON GRILLE SAUCE BRUNE	FILET DE COLIN (MSC) SAUCE CUMIN	LASAGNES VÉGÉTARIENNES (OU LASAGNES BOLOGNAISES DU CHEF)	BOUDIN BLANC DE RETHEL IGP SAUCE CHAMPIGNONS
PUREE DE POTIRON (dont pommes de terre locales)	RIZ BIO	SAINT-MORÉT	PUREE DE POMMES DE TERRE (locales)
MAASDAM (à portionner)	COULOMMIERS	LIEGEOIS VANILLE	BUCHETTE DE LAITS MELANGES (à portionner)
ECLAIR CHOCOLAT	POMME (locale)		CREME DESSERT CHOCOLAT (BIO, LOCALE)



"Mardi-Gras"

lundi 03 mars	mardi 04 mars	jeudi 06 mars	vendredi 07 mars
SALADE ARLEQUIN	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS ROUGES	SALADES MÉLEES VINAIGRETTE	MENU DU JOUR
GALETTE MULTICOLORE (VIANDE HACHÉE DE BOEUF)	SAUTE DE PORC (VPF, local) AU CAMEL	POISSON MEUNIERE	
COULOMMIERS (à portionner)	HARICOTS PLATS	POELÉE MÉRIDONIALE	
BEIGNET CHOCO-NOISETTE	VACHE QUI RIT	EDAM (à portionner)	
	FRUIT DE SAISON	CRUMBLE AUX POMMES, CASSIS DU CHEF	

lundi 27 janvier	mardi 28 janvier	jeudi 30 janvier	vendredi 31 janvier
CAKE THON-OLIVES DU CHEF	NEMS DE LÉGUMES	SALADE COLESLAW (locale) ET VINAIGRETTE	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE
OMELETTE	SAUTE DE BOEUF (VVF, local) SAUCE AIGRE DOUCE	NUGGETS DE POISSON ET KETCHUP	CHIPOLATAS (locales)
PETITS POIS CAROTTES	POËLÉE CHINOISE	GRATIN EPINARDS ET POMMES DE TERRE	LENTILLES VERTES BIO (locales)
MIMOLETTE (à portionner)	BRIE EN POINTE	PETIT SUISSE NATURE SUCRE	CAMEMBERT BIO (à portionner)
KIWI BIO	FLAN COCO DU CHEF	COMPOTE DE FRUITS	MINI CREPE DE LA CHANDELEUR



LEGENDE

Préparé par le Chef Produit local
Produit labellisé Produit bio