

RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAYS RETHELOIS



du 6 janvier au 07 février 2025

lundi 06 janvier	mardi 07 janvier	mercredi 08 janvier	jeudi 09 janvier	vendredi 10 janvier
BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE	CELERI RÂPE (local) REMOULADE	POMELOS	SALADE VERTE VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE	CAROTTES RAPEES (locales) VINAIGRETTE A L'ORANGE
CORDON BLEU	FILET DE COLIN (MSC) SAUCE CITRON	SAUCISSE KNACK	GRATIN DE COQUILLETES (BIO, locales) AUX CHAMPIGNONS- CHEDDAR (OU GRATIN DE COQUILLETES AUX DES DE JAMBON)	SAUTE DE POULET (VVF, local) A L'ANCIENNE
POMMES RISSOLEES	PUREE DE BUTTERNUT	PUREE DE POMMES DE TERRE		PETITS POIS
CHANTENEIGE	CAMEMBERT BIO (à portionner)	EDAM (à portionner)	PETIT SUISSE NATURE SUCRE	VACHE PICON
COMPOTE DE FRUITS	YAOURT NATURE SUCRE BIO (local)	FLAN NAPPE CARAMEL	POIRE (locale)	GÛLETTE DES ROIS (à portionner)

lundi 03 février	mardi 04 février	mercredi 05 février	jeudi 06 février	vendredi 07 février
HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	CÉLERI REMOULADE	FRIAND AU FROMAGE	SALADES MÉLEES VINAIGRETTE	COEUR DE PALMIER ET VINAIGRETTE
CHIPOLATAS (locales)	POISSON A LA NAPOLITAINE	BURGER DE POULET SAUCE PAPRIKA	PIZZA 4 FROMAGES	SAUTE DE POULET (VVF, local) AU CURRY
LENTILLES VERTES BIO (locales)	PUREE DE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE (locales)	POMMES NOISETTES		SEMOULE BIO
CAMEMBERT BIO (à portionner)	EMMENTAL (à portionner)	KIRI	PETIT SUISSE NATURE SUCRE	CAPRICE DES DIEUX (LOCAL)
MINI-CREPE DE LA CHANDELEUR	YAOURT NATURE BRASSE SUCRE (local) (à portionner)	COMPOTE DE FRUITS	CLEMENTINES	FRUIT DE SAISON

VACANCES D'HIVER

lundi 13 janvier	mardi 14 janvier	mercredi 15 janvier	jeudi 16 janvier	vendredi 17 janvier
SALADE CAMPAGNARDE	CHOU ROUGE (local) VINAIGRETTE	PÂTE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	CAROTTES (LOCALES) VINAIGRETTE À L'ORANGE	SALADE DE PERLES
SAUTE DE PORC (VVF, local) AU CHORIZO	BOULETTES VEGETALES A L'ORIENTALE (OU BOULETTES D'AGNEAU)	ROTI DE DINDE SAUCE MOUTARDE	SAUTÉ DE BOEUF SAUCE FORESTIERE	POISSON PANE (MSC)
GRATIN DE CHOUX-FLEURS	SEMOULE BIO	PRINTANIERE DE LEGUMES	PUREE DE POMMES DE TERRE ET BUTTERNUT	HARICOTS VERTS A L'AIL
SAMOS	BÛCHE DE CHEVRE (à portionner)	FROMAGE	GOUDA (à portionner)	MIMOLETTE
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT CHOCOLAT	FROMAGE BLANC AROMATISE	TARTE AUX POMMES	CLEMENTINES

lundi 24 février	mardi 25 février	mercredi 26 février	jeudi 27 février	vendredi 28 février
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	CÉLERI SAUCE COCKTAIL	PATÉ DE CAMPAGNE	SALADE VERTE, CROUTONS ET VINAIGRETTE	SALADE DE PEPINETTES
PILONS DE POULET TEX MEX	LASAGNES DE LEGUMES	VIENNOISE DE DINDE	GNOCCHIS GRATINÉS AU FROMAGE À RACLETTE ET LARDONS	EMINCE DE BOEUF (VBF, local) FACON BOURGUIGNON
POMMES RISSOLÉES	(OU LASAGNES BOLOGNAISE)	HARICOTS VERTS	TOMME GRISE	CAROTTES RONDELLES PERSILLEES
CANTAFRAIS	GOUDA (à portionner)	PETIT SUISSE NATURE	QUATRE-QUARTS POMMES- CANNELLE DU CHEF	MAASDAM (à portionner)
BANANE BIO	FROMAGE BLANC SUCRÉ	POIRES AU SIROP		COMPOTE BIO DU CHEF

lundi 20 janvier	mardi 21 janvier	mercredi 22 janvier	jeudi 23 janvier	vendredi 24 janvier
CRÊPE AU FROMAGE	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES (locales) VINAIGRETTE
BLANQUETTE DE VOLAILLE (VVF, local) A LA MOUTARDE	JAMBON GRILLE SAUCE BRUNE		FILET DE COLIN (MSC) SAUCE CUMIN	LASAGNES VÉGÉTARIENNES
POMMES DE TERRE ET BROCOLIS BECHAMEL	PUREE DE POTIRON (dont pommes de terre locales)	QUICHE LORRAINE	RIZ BIO	(OU LASAGNES BOLOGNAISE DU CHEF)
TARTARE AIL ET FINES HERBES	MAASDAM (à portionner)	PETIT LOUIS A TARTINER	COULOMMIERS	SAINT-MORËT
COMPOTE BIO DU CHEF	ECLAIR CHOCOLAT	DESSERT LACTE	POMME (locale)	LIEGEOIS VANILLE

lundi 03 mars	mardi 04 mars	mercredi 05 mars	jeudi 06 mars	vendredi 07 mars
LENTILLES (LOCALES) VINAIGRETTE	"Mardi-Gras" SALADE ARLEQUIN	COEURS DE PALMIER VINAIGRETTE AU CURRY	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS ROUGES	SALADES MÉLEES VINAIGRETTE
AIGUILLETES DE VOLAILLE A LA NORMANDE	GALETTE MULTICOLORE (VIANDE HACHÉE DE BOEUF)	HACHIS PARMENTIER	SAUTE DE PORC (VVF, local) AU CARAMEL	POISSON MEUNIERE
POMMES DE TERRE ET BROCOLIS BECHAMEL	COULOMMIERS	FROMAGE	HARICOTS PLATS	POËLEE MERIDIONALE
CHANTAILLOU	BEIGNET CHOCO-NOISETTE	LAITAGE	VACHE QUI RIT	EDAM (à portionner)
CREME DESSERT CARAMEL BEURRE SALÉ (BIO, LOCALE)			FRUIT DE SAISON	CRUMBLE AUX POMMES, CASSIS DU CHEF

lundi 27 janvier	mardi 28 janvier	mercredi 29 janvier	jeudi 30 janvier	vendredi 31 janvier
MACEDOINE DE LEGUMES VINAIGRETTE	CAKE THON-OLIVES DU CHEF	JULIENNE DE BETTERAVES ROUGES ET VINAIGRETTE	Nouvel an chinois NEMIS DE LEGUMES	SALADE COLESLAW (locale) ET VINAIGRETTE
BOUDIN BLANC DE RETHEL IGP SAUCE CHAMPIGNONS	OMELETTE	QUENELLES DE BROCHET SAUCE TOMATE	SAUTE DE BOEUF (VBF, local) SAUCE AIGRE DOUCE	NUGGETS DE VOLAILLE ET KETCHUP
PUREE DE POMMES DE TERRE (locales)	PETITS POIS CAROTTES	SEMOULE BIO	POELEE CHINOISE	GRATIN EPINARDS ET POMMES DE TERRE
BUCHETTE DE LAITS MELANGES (à portionner)	MIMOLETTE (à portionner)	FROMAGE	BRIE EN POINTE (à portionner)	PETIT SUISSE NATURE SUCRE
CREME DESSERT CHOCOLAT (BIO LOCALE)	KIWI BIO	FRUIT DE SAISON	FLAN COCO DU CHEF	COMPOTE DE FRUITS

LEGENDE

- Préparé par le Chef Produit local
- Produit labellisé Produit bio