

MENUS du 04 Janvier au 29 Janvier 2021

Restaurant scolaire - Vieillevigne

du 4 au 8
janvier 2021

du 11 au 15
janvier 2021

du 18 au 22
janvier 2021

du 25 au 29
janvier 2021

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Carottes râpées	Taboulé oriental	Rillettes de sardines	Potage	Salade verte cœur de palmier jambon
Chipolata végétale	Sauté de poulet	Bolognaise	Bœuf bourguignon	Filet de lieu sauce crécy*
Flageolets	Choux de Bruxelles	Pâtes au beurre	Haricots verts	Pommes vapeur
Tomme blanche	Samos	Emmental râpé	Crème anglaise	Emmental
Crème vanille	Fruits de saison*	Galette des rois	Galette des rois	Compote de pommes
Radis beurre	Betteraves	Salade de riz et thon	Potage de courge	Rillettes de chèvre
Escalope de dinde à la crème	Emincé de porc à la moutarde	Filet de poulet	Steak haché	Gratin dauphinois de légumes
Mousseline de légumes de saison	Duo de choux et pommes de terre	Petits pois	Frites	
Saint Paulin	Cantal	Camembert	Pana cotta	Fromage à la coupe
Cocktail de fruits	Yaourt aromatisé	Eclair chocolat	Marmelade de poire rôtie	Fruits de saison*
Œuf mayonnaise	Salade Marco Polo	Terrine de légumes	Salade de boulgour maïs haricots verts	Macédoine de légumes mayonnaise
Nuggets de poulet	Emincé de dinde	Gratin de poisson*	Boulette végétale	
Pâtes au beurre	Brocolis	Salade verte	Epinards à la béchamel	Cassoulet
Camembert	Yaourt aromatisé	Petit Entrammes	Comté	Brie
Fruits de saison*	Madeleine	Liégeois chocolat	Fruits de saison*	Fromage blanc sucré
Salade piémontaise	Carottes râpées	Potage de légumes	Choux blancs aux raisins	Pomelos
Emincé de bœuf à l'estragon	Riz végétarien aux lentilles et oignons caramélisés	Cordon bleu	Blanquette de poisson*	Rôti de dinde au jus
Haricots verts	Kiri	Purée	Riz jaune	Mousseline de potiron
Tomme noire	Petits suisses	Tomme grise	Saint Nectaire	Yaourt nature sucré
Fruits de saison*		Fruits de saison*	Flan pâtissier	Pruneaux au sirop
Menu végétarien		"Cuisiné maison"		



Viandes françaises



Produit issu de l'agriculture Biologique

* Légumes frais et fruit de saison en fonction de la disponibilité de nos producteurs locaux

* Notre APC utilise des marchandises pouvant intégrer des risques d'allergènes

(mollusque, moutarde, œufs, poisson, soja, arachide, céleri, crustacés, fruits coqués, gluten, sésame, lait, lupin, anhydride sulfureux et sulfites)