

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

CEZELLE

semaine du 10 au 14 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
bœuf BIO VBF bourguignon	carottes BIO râpées	IFAC 78 céleri rémoulade	<u>LA RACLETTE</u>	salade verte sauce mimosa
haricots verts BIO	beaufilet de hoki (MSC) poêlé	boulettes de bœuf VBF sauce au curry	rôti de porc* LR (et cornichon) jambon volaille (et cornichon)	tortellini ricotta épinards sauce tomate (plat complet)
fromage AOP/AOC	gratin de chou fleur (et pdt)	blé doré (et carottes)	fromage à raclette	suisse aux fruits BIO
compote de pomme (allégée en sucre, HVE)	yaourt sucré BIO local et circuit court	fromage à tartiner	fruit frais BIO	éclair au chocolat
		flan goût vanille nappé caramel		

semaine du 17 au 21 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	carottes BIO râpées à l'orange	IFAC 78 accras de morue		chou blanc rémoulade
émincés de poulet LR	parmentier au thon (à gratiner)	rôti de porc* VPF jus aux herbes rôti de volaille jus aux herbes	daube de bœuf BIO VBF aux petits légumes	tarte flan aux 3 fromages
pommes de terre (et choux de Bruxelles)		poêlée 4 légumes (échalote) (et pdt)	semoule	riz BIO (et ratatouille BIO)
yaourt arôme BIO local et circuit court		coulommiers	fromage AOP/AOC	suisse aux fruits BIO
	mousse au chocolat	fruit frais de saison	banane BIO	madelons aux pépites de chocolat

semaine du 24 au 28 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
wings de poulet LR et ketchup	tomates mozzarella	IFAC 78 taboulé	<u>LA SAVOIE</u> velouté légumes verts	pépites de colin (plein filet) panées (et citron)
mezze penne	falafels BIO et sauce blanche froide	rôti de bœuf VBF froid (et cornichon)	gratin savoyard* (jambon* VPF pomme de terre fromage râpé)	haricots verts BIO
saint paulin	purée courgette pomme de terre BIO	beignets de salsifis	yaourt sucré BIO local et circuit court	fromage BIO
fruit frais BIO	velouté aux fruits mixés	fromage frais sucré		crème dessert saveur vanille
	gaufrettes chocolat (plumétis)	fruit frais de saison		