



Menus du 7 janvier au 15 février 2019

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT SELVE



La Chronique Culinaire

En Janvier,
**Cake aux zestes d'oranges
et chocolat**



En Février,
Pâté végétal

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

lundi 07 janvier	mardi 08 janvier	mercredi 09 janvier	jeudi 10 janvier	vendredi 11 janvier
SALADE DE POMMES DE TERRE ET ECHALOTES	ENDIVES BIO MIMOLETTE	MACÉDOINE DE LÉGUMES	RILLETES DE PORC	CAROTTES BIO RÂPÉES
TORTILLAS AUX 3 FROMAGES	RÔTI DE BŒUF À L'OIGNON CARAMÉLISÉ	SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE	POISSON DU JOUR	ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE
SALADE VERTE	FRITES FRAÎCHES	RIZ BIO PILAF	CŒUR DE BLÉ	ECRASÉ DE PATATE DOUCE
FROMAGE	RONDELÉ	FROMAGE	SIX DE SAVOIE	SUISSE SUCRÉ
LIÉGEOIS	POIRES AU SIROP	CLÉMENTINES	POMME BIO	GALETTE DES ROIS

lundi 28 janvier	mardi 29 janvier	mercredi 30 janvier	jeudi 31 janvier	vendredi 01 février
SALADE DE MAIS	VELOUTÉ DE CAROTTES BIO	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	SALADE DE CŒUR D'ARTICHAUTS	VELOUTÉ DE POTIMARRON
RÔTI DE PORC AU MIEL ET AUX POMMES	LASAGNES EPINARDS ET RICOTTA	ENDIVES BIO AU JAMBON	POISSON PANÉ	PILONS DE POULET
CAROTTES BIO SAUTÉES	SALADE VERTE	À LA FAÇON DU CHEF	EPINARDS BÉCHAMEL	FRITES FRAÎCHES
GOUDA	YAOURT NATURE	FROMAGE	CANTADOU	MONTCADI
POMELOS	POMME BIO	MOUSSE AU CHOCOLAT	GÂTEAU DE SEMOULE AUX RAISSINS	KIWI BIO

lundi 14 janvier	mardi 15 janvier	mercredi 16 janvier	jeudi 17 janvier	vendredi 18 janvier
SALADE COLESLAW	VELOUTÉ DE POTIMARRON	ŒUFS BIO MIMOSA	SALADE COMPOSÉE	POIREAUX VINAIGRETTE
SUPRÊME DE POULET	BOULETTE DE BŒUF À LA TOMATE BIO	SAUTÉ DE VEAU MARENGO	CALAMARS FRITS À LA ROMAINE	SAUTÉ DE PORC
CŒUR DE BLÉ	FARFALLES	CAROTTES BRAISÉES	PETITS POIS BIO	HARICOTS VERTS
GOUDA	FROMAGE BLANC	FROMAGE	CHANTENEIGE	MIMOLETTE
YAOURT ARÔMATISÉ	KIWI BIO	POMELOS	CRÈME CAMEL	COMPOTE POMME BANANE

lundi 04 février	mardi 05 février	mercredi 06 février	jeudi 07 février	vendredi 08 février
COLESLAW BIO		ENDIVES BIO MIMOLETTE	VELOUTÉ DE COURGES	SALADE COMPOSÉE
HAMBURGER MAISON		COUSCOUS D'AGNEAU	POISSON DU JOUR	SAUCISSE ORLOFF
POMMES RISSOLÉES		SEMOULE BIO	RIZ BIO	POIREAUX BIO BÉCHAMEL
SUISSE SUCRÉ		FROMAGE	BRIE	TOMME BLANCHE
POMME		POIRE	CLÉMENTINES	CREPE (À CONFIRMER)

lundi 21 janvier	mardi 22 janvier	mercredi 23 janvier	jeudi 24 janvier	vendredi 25 janvier
CÉLÉRI BIO MAYONNAISE	CHOU ROUGE BIO AU RAISSIN	TOASTS DE CHÈVRE	VELOUTÉ DE PANAIS	SALADE DE RADIS
LASAGNES MAISON	SAUTÉ DE PORC À LA PORTUGAISE	WOK DE BŒUF SAUTÉ AU SÉSAME	POISSON DU JOUR	RÔTI DE DINDE
SALADE VERTE	RIZ	BROCOLIS BIO	BOULGOUR BIO	NAVET À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE
TOMME NOIRE	FROMAGE	FAISSELLE	CANTAFRAIS	EMMENTAL
CRÈME VANILLE	MOUSSE A LA CRÈME DE MARRON	CLÉMENTINES	FRUIT DE SAISON	CAKE AUX ZESTES D'ORANGE ET CHOCOLAT

lundi 11 février	mardi 12 février	mercredi 13 février	jeudi 14 février	vendredi 15 février
CRUDITE BIO MAYONNAISE	SALADE THON ET MAIS	SALADE DE LENTILLES	SALADE COMPOSÉE BIO	SALADE DE PATES MAIS EMMENTAL
TRAVERS DE PORC AU CURRY	DAUBE DE BŒUF AU LAIT DE COCO	CALAMARS FRITS À LA ROMAINE	POISSON DU JOUR	LASAGNES DE POULET
ECRASÉ DE POMMES DE TERRE	NAVET BIO CARAMÉLISÉS	POTIMARRON SAUTÉ	CAROTTES AU CURCUMA	SALADE VERTE
YAOURT NATURE	EDAM	FROMAGE	CHANTENEIGE	FROMAGE DE CHEVRE
BANANE	SALADE DE FRUITS	FLAN CHOCOLAT	GÂTEAU DE NOIX	BEIGNET AU CHOCOLAT



Commission Restaurant le Mardi 5 Février à 17h30

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.