

Menus du 4 janvier au 5 février 2021

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT QUENTIN DE BARON

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.

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

En Janvier,
Longe de porc rôtie à la vanille



En Février,
Crumble Asiatique



Repas végétarien

lundi 04 janvier	mardi 05 janvier	jeudi 07 janvier	vendredi 08 janvier
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES AUX DES DE FROMAGE	POTAGE DE LEGUMES AU KIRI	SALADE VERTE AUX CROÛTONS
PATES BIO	NUGGET'S VEGETAL SAUCE BARBECUE	SAUTE DE PORC MARENGO	FILET DE POISSON AU CITRON
A LA BOLOGNAISE BIO	RIZ PILAF	CAROTTES SAUTÉES	BROCOLIS ET POMMES DE TERRE GRATINÉS
COMPOTE DE POMMES BIO	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	COURONNE BRIOCHÉE

Repas végétarien

lundi 25 janvier	mardi 26 janvier	jeudi 28 janvier	vendredi 29 janvier
POTAGE DE LÉGUMES BIO	CAROTTES RAPEES AUX POMMES ET DÉS DE FROMAGE	SALADE VERTE AU FROMAGE	SAUCISSON A L'AIL
COUSCOUS (SEMOULE BIO)	STEAK VEGETARIEN SAUCE TOMATE	SAUCISSE GRILLÉE	POISSON DU JOUR
AUX BOULETTES DE BOEUF BIO	PETITS POIS	LENTILLES ET CAROTTES	PÂTES
FROMAGE BIO	YAOURT	CREPE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON



Repas végétarien

lundi 11 janvier	mardi 12 janvier	jeudi 14 janvier	vendredi 15 janvier
POTAGE DE LEGUMES BIO	CELERI RAVE REMOULADE	CHOU CHINOIS AUX DES DE JAMBON DE DINDE MAÏS ET CROÛTONS	ŒUF DUR MAYONNAISE
TORTILLA AUX POMMES DE TERRE BIO	BLANQUETTE DE VEAU	FILET DE POISSON MEUNIERE	ROTI DE PORC FORESTIER
SALADE VERTE BIO	LEGUMES DE BLANQUETTE	PURÉE DE POMMES DE TERRE	PETITS POIS CAROTTES
FRUIT DE SAISON BIO	FROMAGE	CREME DESSERT AU CAMEL	FRUIT DE SAISON

Menu des enfants

Repas végétarien

lundi 01 février	mardi 02 février	jeudi 04 février	vendredi 05 février
CHOU CHINOIS AUX DES DE JAMBON DE DINDE MAÏS ET CROÛTONS		BETTERAVE BIO VINAIGRETTE ET DES DE FÊTA	POTAGE TOMATE VERMICELLE
PARMENTIER DE COLIN		LASAGNES VEGETARIENNES	STEAK HACHÉ DE VEAU AU JUS
(PURÉE DE POMMES DE TERRE BIO)		SALADE VERTE BIO	HARICOTS BLANCS CUISINES
FROMAGE BIO		YAOURT BIO	FRUIT DE SAISON BIO



Repas végétarien

lundi 18 janvier	mardi 19 janvier	jeudi 21 janvier	vendredi 22 janvier
POTAGE TOMATE VERMICELLE	SALADE VERTE MAÏS ET CROÛTONS	CHOU ROUGE BIO AUX POMMES FRUIT	RILLETES DE PORC
SAUTÉ DE DINDE LABEL ROUGE CURRY ET COCO	TARTIFLETTE	PÂTES BIO	GRATIN DE LA MER
DUO D'HARICOTS VERTS ET BEURRE		SAUCE AUX LÉGUMES BIO	RIZ
FROMAGE	ROULÉ À LA CONFITURE DE MYRTILLES	YAOURT BIO	FRUIT DE SAISON



Commission Restaurant :
le Lundi 18 janvier 2021 à 16h00

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.