

Menus du 3 / 1 au 11 / 2

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT QUENTIN DE BARON



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

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

Tous les menus sont réalisés par Nathalie et Betty sur le restaurant scolaire de St Quentin de Baron

Légende :

Produits Bio

Produits Labellisés

Produits Pêche durable

Produits Local

Repas Végétarien			
lundi 03 janvier	mardi 04 janvier	jeudi 06 janvier	vendredi 07 janvier
PÂTES BIO A LA BOLOGNAISE FROMAGE COMPOTE DE POMMES BIO	CAROTTES BIO RÂPÉES AU CITRON BOULETTES VÉGÉTALES SAUCE TOMATE HARICOTS VERTS BIO FRUIT DE SAISON BIO	VELOUTÉ DE LÉGUMES AU KIRI BŒUF BOURGUIGNON RIZ BIO FRUIT DE SAISON	FILET DE POISSON AU CITRON BROCOLIS ET POMMES DE TERRE BIO FROMAGE BIO GALETTE DES ROIS

Repas Végétarien			
lundi 24 janvier	mardi 25 janvier	jeudi 27 janvier	vendredi 28 janvier
SOUPE A LA TOMATE HACHIS PARMENTIER (BOEUF BIO) SALADE VERTE COMPOTE DE FRUITS	PALERON DE BOEUF PETITS POIS ET CAROTTES FROMAGE GÂTEAU AU YAOURT	CAROTTES BIO RÂPÉES AUX POMMES TAJINE VEGGIE SEMOULE BIO, LÉGUMES D'HIVER ET POIS CHICHES CRÈME DESSERT CHOCOLAT	MARÉE DU JOUR POMMES DE TERRE BIO ET BROCOLIS FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO

Repas Végétarien			
lundi 10 janvier	mardi 11 janvier	jeudi 13 janvier	vendredi 14 janvier
NUGGETS VÉGÉTAL PETITS POIS FROMAGE AOP FRUIT DE SAISON	VELOUTÉ A LA TOMATE PÂTES BIO CARBONARA DE VOLAILLE CLAFOUTIS AUX POMMES	CHOU CHINOIS AU JAMBON FILET DE POISSON MEUNIÈRE MSC PURÉE DE POTIRON FLAN CHOCOLAT FLAN CHOCOLAT	ŒUF DUR BIO MAYONNAISE SAUCISSE LENTILLES FRUIT DE SAISON BIO

Nouvel An Chinois, année du tigre			
		Chandeleur	
lundi 31 janvier	mardi 01 février	jeudi 03 février	vendredi 04 février
CALAMAR A LA ROMAINE PUREE DE LEGUMES FROMAGE FROMAGE BLANC BIO AU MIEL	SAMOUSA SAUTÉ DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS NOIRS RIZ PARFUMÉ ANANAS AU SIROP	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE PÂTES BIO BOLOGNAISE DE LEGUMES CRÊPE	FRIAND AU FROMAGE BLANQUETTE DE VEAU LÉGUMES DE BLANQUETTE FRUIT DE SAISON

REPAS MONTAGNE		Repas Végétarien	
lundi 17 janvier	mardi 18 janvier	jeudi 20 janvier	vendredi 21 janvier
POTAGE DE LÉGUMES SAUTÉ DE DINDE LABEL ROUGE CURRY ET COCO HARICOTS PLATS AU BEURRE YAOURT BIO OU LOCAL	TARTIFLETTE AUX POMMES DE TERRE BIO FROMAGE BLANC ET BISCUIT	TARTE AUX LÉGUMES SALADE VERTE BIO FROMAGE FRUIT DE SAISON	RILLETES DE PORC MARMITE DE LA MER PÂTES BIO COMPOTE DE FRUITS BIO

Repas Végétarien			
lundi 07 février	mardi 08 février	jeudi 10 février	vendredi 11 février
CAROTTES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE PIZZA AU FROMAGE SALADE VERTE BIO YAOURT BIO OU LOCAL	RÔTI DE BOEUF BIO AU JUS HARICOTS VERTS BIO SAUTES FROMAGE AOP MOELLEUX AU CHOCOLAT	POULET LABEL ROUGE RÔTI AU JUS POMMES SAUTÉES FROMAGE BIO FRUIT DE SAISON BIO	FILET DE POISSON A LA CRÈME SEMOULE BIO ET LEGUMES COUSCOUS FROMAGE LIÉGEOIS VANILLE



Commission Restaurant : le 2021 à h

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 5F avenue Henri Becquerel 33700 MERIGNAC