

Menus du 03 janvier au 03 février 2023

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).

Légende :

Produits Bio

Produits Labellisés

Produits Pêche durable

Repas Végétarien		
mardi 03 janvier	jeudi 05 janvier	vendredi 06 janvier
PIZZA AUX CHAMPIGNONS	POTAGE DE LÉGUMES	CAROTTES BIO RÂPÉES
SALADE VERTE BIO	SAUTÉ DE BOEUF	FILET DE POISSON AU CITRON
FROMAGE	AUX CAROTTES BIO ET POMMES DE TERRE BIO	HARICOTS VERTS BIO ET HARICOTS BEURRE SAUTÉS
CRÈME DESSERT CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO	GALETTE DES ROIS

Repas Nouvel An Chinois		Repas Végétarien	
lundi 23 janvier	mardi 24 janvier	jeudi 26 janvier	vendredi 27 janvier
POISSON PANÉ ET SON CITRON	NEMS	OMELETTE AU FROMAGE (AUX OEUFS BIO)	DUO DE CÉLARI BIO ET CAROTTES BIO RÂPÉS
POËLÉE DE LÉGUMES	SAUTÉ DE PORC AU CAMEL	SALADE VERTE BIO	NORMANDIN DE VEAU GRILLÉ
FROMAGE	RIZ	PETIT SUISSE	HARICOTS BLANCS CUISINÉS
FRUIT DE SAISON BIO	SALADE DE FRUITS AUX LITCHIS	GÂTEAU AU CHOCOLAT	FROMAGE BLANC BIO AU MIEL

Repas Végétarien			
lundi 09 janvier	mardi 10 janvier	jeudi 12 janvier	vendredi 13 janvier
MÂCHE AUX CROÛTONS ET FROMAGE	POTAGES DE POIREAUX BIO	OEUF BIO MAYONNAISE	
SAUTÉ DE PORC AU CURRY	GRATIN DE PURÉE DE POMMES DE TERRE	FILET DE POISSON MEUNIÈRE	HAUT DE CUISSE DE POULETS AU TANDOORI
RIZ BIO	CAROTTES BIO ET CITROUILLES	BROCOLIS A LA CRÈME	POMMES DE TERRE RISSOLÉES
FLAN NAPPÉ AU CAMEL	COMPOTE DE POMMES ET POIRES AVEC SON JUS DE FRUITS	YAOURT BIO	FRUIT DE SAISON BIO

Repas Végétarien			
lundi 30 janvier	mardi 31 janvier	jeudi 02 février	vendredi 03 février
POTAGE DE LÉGUMES BIO	CAROTTES BIO RÂPÉES AUX POMMES FRUIT	SAUCISSON À L'AIL	
CUISSE DE POULET RÔTI	CAKE AU FROMAGE ET CRÈME CIBOULETTE	ÉMINCÉ DE BOEUF AUX CAROTTES, ET CHAMPIGNONS	FILET DE POISSON À LA CRÈME
PETITS POIS CAROTTES	SALADE VERTE BIO	RIZ	TORSADES AU BEURRE
FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT BIO	FRUITS BIO DE SAISON	FROMAGE
			CRÊPES DU CHEF

repas sénégalais			
lundi 16 janvier	mardi 17 janvier	jeudi 19 janvier	vendredi 20 janvier
ESCALOPE DE VOLAILLES AUX POIVRONS		POTAGE À LA TOMATE	CHOU CHINOIS ET CAROTTES BIO RÂPÉS
LENTILLES BIO		BOULETTES DE BOEUF BIO A LA TOMATES	TARTIFLETTE VÉGÉTARIENNE
FROMAGE		GRATIN DE CHOU FLEUR	SALADE BIO
FRUIT DE SAISON		PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES	FRUIT DE SAISON BIO

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.