


Semaine du 8 au 12 janvier 2018

elior 



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Taboulé <i>(semoule, tomate, concombre, olive, maïs, poivrons, basilic)</i></p>	<p>Epiphanie</p> <p>Salade verte frisée aux lardons croûtons et emmental</p>	 <p>GALETTE DES ROIS</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette maison</p>	<p>Pâté de foie</p>
<p>Poulet sauce chasseur</p>	<p>Longe de porc aux herbes</p>		<p>Sauté de bœuf mironton</p>	<p>Filet de lieu sauce Nantua</p>
<p>Choux-fleurs persillés</p>	<p>Haricots beurre</p>		<p>Pomme de terre vapeur</p>	<p>Riz créole</p>
<p>Fruit de saison</p>	<p>Galette des rois</p>		<p>Yaourt nature</p>	<p>Cocktail de fruits</p>



RESTAURANT SCOLAIRE DE ST MEME LE TENU

Semaine du 15 au 19 janvier 2018



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage potiron	Betterave vinaigrette		Duo de carottes et radis noir sauce crème <small>(carottes, radis noir, fromage blanc, mayonnaise)</small>	Concombre vinaigrette
Grilladou de bœuf aux olives	Sauté de veau à l'estragon		Colin pané et quartier de citron	Haut de cuisse sauce barbecue
Torsades	Courgettes Mexique 		Epinards à la crème	Frites
Petits suisses aux fruits				
	Flan chocolat			Roulé au citron



RESTAURANT SCOLAIRE DE ST MEME LE TENU

Semaine du 22 au 26 janvier 2018




LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade douceur (carottes, frisée, betterave, chou blanc)	Friand au fromage		Céleri rémoulade	Terrine de légumes
Suprême de Hoki à la crème de persil	Sauté de bœuf aux carottes		Rôti de porc sauce forestière	Escalope de dinde sauce champignons
Boulgour 🌍 à la Canarienne	Chou vert braisé et pommes de terre		Haricots verts	Coquillettes
	Fromage blanc aux fruits			
Smoothie vanille				Barre bretonne



RESTAURANT SCOLAIRE DE ST MEME LE TENU

Semaine du 29 janvier au 2 février 2018




LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade composée <i>(1/2 œuf, tomates, croutons)</i>	Salade de riz au thon <i>(maïs, tomate, salade composée)</i>		Chandeleur	
Boulettes d'agneau au curry	Sauté de dinde aux raisins		Potage du barry	Carottes râpées et dés de Mozzarella
Semoule	Fondue de poireaux aux petits légumes		Bœuf à l'aigre douce	Filet de colin sauce basquaise
	Petit suisse nature		Riz Pilaf	Purée de celeris
Compote pomme fraise			Animation crêpe	Eclair au chocolat



RESTAURANT SCOLAIRE DE ST MEME LE TENU

Semaine du 5 au 9 février 2018



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur sauce cocktail	Salade club (salade verte, tomate, épaule, emmental)		Crêpe au jambon	Macédoine mayonnaise
Escalope de veau Hâchée	Rôti de dinde au jus		Filet de lieu noir à l'américaine	Chipolatas
Haricots coco à la tomate	Ratatouille		Boulgour pilaf	Carottes forestières
Fruit de saison	Riz au lait			Fruit de saison



RESTAURANT SCOLAIRE DE ST MEME LE TENU

Semaine du 12 au 16 février 2018



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade du pêcheur	Mardi Gras Potage St Germain		Carottes et betteraves râpées	Nouvel an Chinois Salade de chou chinois
Emincé de dinde au chorizo	Palette de porc à la diable		Spaghettis Bolognaise	 Beignets de poisson sauce tartare
Brocolis vapeur	Purée de carottes			Riz cantonnais
Fruit de saison	Yaourt aux fruits			
				Entremet Pistache



RESTAURANT SCOLAIRE DE ST MEME LE TENU



Semaine du 19 au 23 février 2018



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade coleslaw <small>(chou blanc, carotte)</small>	Quiche Lorraine		Salade Océane <small>(salade, tomate, surimi)</small>	Saucisson sec
Tajine de poulet	Carbonnade flamande		Macaroni à la carbonara	Pavé de merlu sauce crème
Semoule	Gratin de Choux-fleurs			Poelée de Guyane
				Yaourt aromatisé
Flan à la vanille	Fruit de saison			Fruit de saison



RESTAURANT SCOLAIRE DE ST MEME LE TENU