

# Menus du restaurant scolaire

SEMAINE DU 4 au 8 janvier 2021

**LUNDI**

4 janvier

Potage aux légumes

\*\*\*

Lasagnes  
bolognaises

\*\*\*

Yaourt sucré

\*\*\*

Fruit BIO

**MARDI**

5 janvier

Crudités BIO  
vinaigrette

\*\*\*

Emincé de poulet  
sauce forestière

&

Côtes de blettes  
béchamel

\*\*\*

Camembert

\*\*\*

Yaourt aromatisé

**JEUDI**

7 janvier

Chou-fleur sauce  
cocktail

\*\*\*

Parmentier de  
lentilles

\*\*\*

Yaourt sucré BIO

\*\*\*

Galettes des rois  
à la frangipane

**VENDREDI**

8 janvier

Crêpe au fromage

\*\*\*

Colin meunière

&

Courgettes BIO

\*\*\*

Petit moulé  
ail et fines herbes

\*\*\*

Mousse chocolat



Légume frais



Nouveauté



Provenance locale

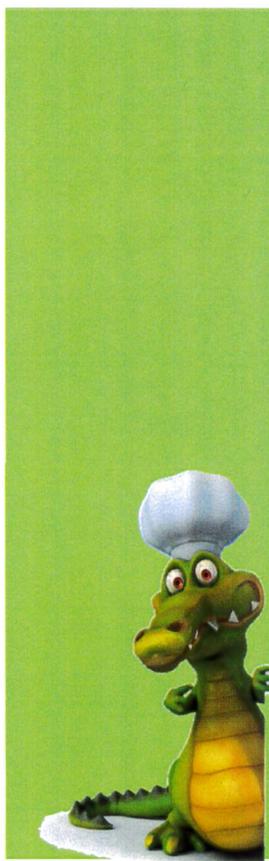


Viande bovine Française

\* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place



# Menus du restaurant scolaire

SEMAINE DU 11 au 15 janvier 2021

**LUNDI**

11 janvier

Macédoine  
mayonnaise

\*\*\*

Coquillettes au  
jambon\*

\*\*\*

Fondu Président

\*\*\*

Yaourt aromatisé  
vanille BIO

**MARDI**

12 janvier

Salade de pâtes  
multicolore  
(pâtes, maïs, tomate,  
mayonnaise)

\*\*\*

Œufs durs sauce  
creme

&

Epinard /Pommes  
vapeur

\*\*\*

Gouda BIO

\*\*\*

Fruit

**MERCREDI**

**JEUDI**

14 janvier

Crudités BIO  
vinaigrette

\*\*\*

Paupiette de veau  
sauce tomate et  
champignons

&

Frites

\*\*\*

Petit moulé nature

\*\*\*

Fruit

**VENDREDI**

15 janvier

Crêpe au fromage

\*\*\*

Chipolatas

&

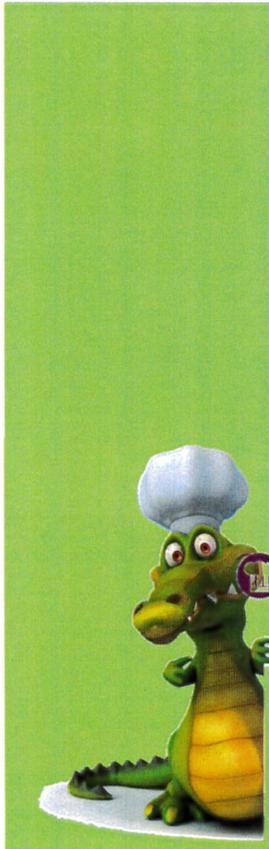
Purée BIO / Dés de  
courgettes, carottes,  
aubergines

\*\*\*

Camembert

\*\*\*

Yaourt aromatisé



Légume frais



Nouveauté



Provenance locale



Viande bovine Française

\* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

# Menus du restaurant scolaire

SEMAINE DU 18 au 22 janvier 2021

**LUNDI**

18 janvier

**MANGER MIEUX  
JETER MOINS**

19 janvier



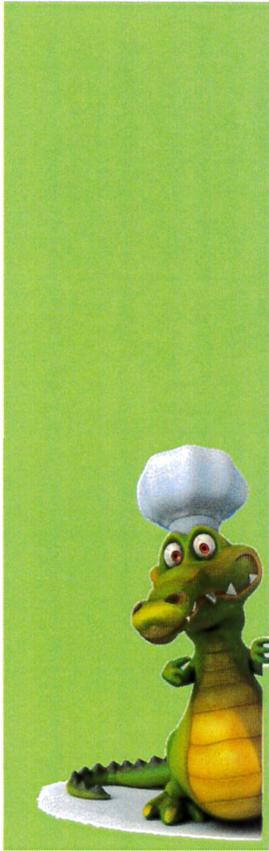
**MERCREDI**

**JEUDI**

21 janvier

**VENDREDI**

22 janvier



Potage à la tomate

\*\*\*

Emincé de volaille  
façon fajitas

&

Courgettes BIO

\*\*\*

Yaourt sucré

\*\*\*

Fruit

Betteraves BIO  
à la vinaigrette

\*\*\*

Coquillettes bœuf  
carottes

\*\*\*

Yaourt aux fruits  
rouges  
de la ferme du  
Coudroy

Pommes de terre  
vinaigrette

\*\*\*

Poisson pané  
sauce tartare

&

Pommes rissolées

\*\*\*

Yaourt sucré BIO

\*\*\*

Madeleine

Carottes râpées

\*\*\*

Waterzoï de poisson

&

Boulgour

\*\*\*

Petit moulé ail et  
fines herbes

\*\*\*

Coupelle pommes  
BIO



Légume frais



Nouveauté



Provenance locale



Viande bovine Française

\* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

# Menus du restaurant scolaire

SEMAINE DU 25 au 30 janvier 2021

**LUNDI**

25 janvier

Crudités BIO  
vinaigrette

\*\*\*

Potée de lentilles  
aux carottes

\*\*\*

Petit moulé ail et  
fines herbes

\*\*\*

Mousse au  
chocolat

**JOURNEE  
AUSTRALIENNE**

26 janvier

 Salade de chou  
chinois,  
betteraves,  
mangue

\*\*\*

Boulettes à  
l'agneau  
sauce gravy

&

Potatoes

\*\*\*

Petit fruité BIO

\*\*\*

Mini brownie

**JEUDI**

28 janvier

Potage  
aux légumes

\*\*\*

Sauté de porc à  
l'ancienne

&

Haricots verts BIO

\*\*\*

Petit suisse  
aromatisé

\*\*\*

Fruit

**VENDREDI**

29 janvier

Taboulé oriental

\*\*\*

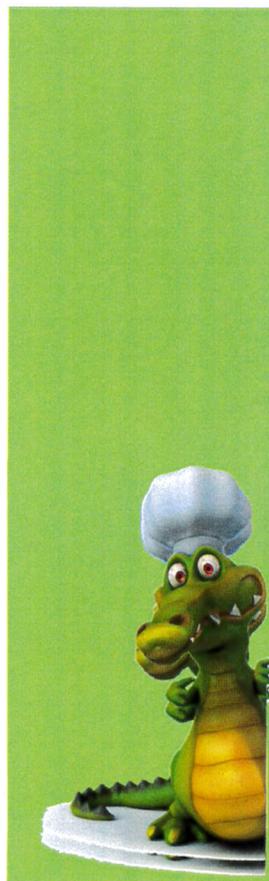
Brandade de  
poisson

\*\*\*

Fromage bûchette

\*\*\*

Yaourt aromatisé  
vanille BIO



Légume frais



Nouveauté



Provenance locale



Viande bovine Française

\* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

# Menus du restaurant scolaire

SEMAINE DU 1er au 7 FEVRIER 2021

**LUNDI**

1 février

**MARDI**

2 février

**JEUDI**

4 février

**VENDREDI**

5 février

Betteraves et maïs

\*\*\*

Omelette

✓

Courgettes BIO

\*\*\*

Petit moulé nature

\*\*\*

Yaourt aromatisé

Potage aux légumes

\*\*\*

Emincé de volaille au paprika

✓

Frites

\*\*\*

Confiture de fraise

\*\*\*

Crêpe bretonne BIO

Crudités BIO vinaigrette

\*\*\*

Farfalle à la bolognaise

\*\*\*

Neufchâtel AOP au lait cru

\*\*\*

Fruit

Rillettes \*

\*\*\*

Colin meunière

✓

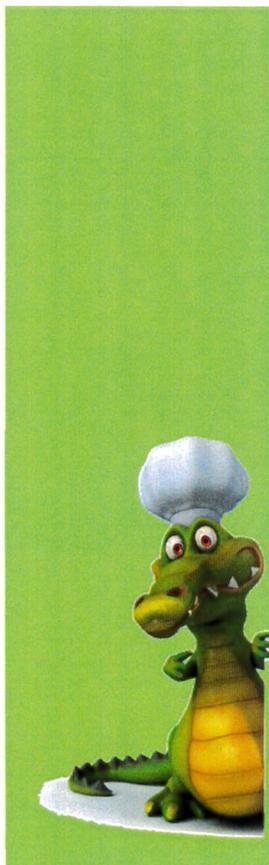
Panier du jardinier (petits pois, haricots verts, navet)

\*\*\*

Camembert BIO

\*\*\*

Coupelle Pommes



Légume frais



Nouveauté



Provenance locale



Viande bovine Française

\* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

# Menus du restaurant scolaire

SEMAINE DU 8 AU 14 FEVRIER



MANGER MIEUX  
JETER MOINS  
AVEC MADELEINE

8 février

MARDI

9 février

MERCREDI

JEUDI

11 février

VENDREDI EN  
CHINE

12 février

Pommes de terre  
mimosa

\*\*\*

Blanquette de  
volaille  
à l'indienne

&

Epinard BIO

\*\*\*

Yaourt sucré  
ferme des  
peupliers

Pâté de foie

\*\*\*

Hachis parmentier

\*\*\*

petit moulé nature

\*\*\*

Fruit BIO

Crudités BIO  
vinaigrette

\*\*\*

Cœur de colin  
à la crème

&

Coquillettes

\*\*\*

Camembert

\*\*\*

Fruit

Soupe chinoise

\*\*\*

Riz cantonnais

\*\*\*

Petit fruité BIO

\*\*\*

Gâteau maison  
COCO



Légume frais



Nouveauté



Provenance locale



Viande bovine Française

\* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place



# Menus du restaurant scolaire

SEMAINE DU 15 AU 21 FEVRIER 2021

LUNDI

15 février

Potage à la tomate

\*\*\*

Boulettes de bœuf  
au curry

&

Carottes BIO

\*\*\*

Fromage bûchette

\*\*\*

Mousse au  
chocolat

MARDI GRAS

16 février

Céleri rémoulade

\*\*\*

Coquillettes aux  
champignons

\*\*\*

Pâte à tartiner

\*\*\*

Crêpe bretonne  
BIO

MERCREDI

JEUDI

18 février

Potage aux  
légumes

\*\*\*

Feuilleté au  
saumon

&

Riz

\*\*\*

Camembert BIO

\*\*\*

Fruit

VENDREDI

19 février

Crudités BIO  
vinaigrette

\*\*\*

Saucisse de  
Francfort\*

&

Haricots blancs  
à la tomate

\*\*\*

Fondu président

\*\*\*

Gélatifé chocolat



Légume frais



Nouveauté



Provenance locale



Vieille bovine Française

\* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

