



Menus du 6 janvier au 21 février 2020

RESTAURANT SCOLAIRE DE CARBA, NAUJAN ET POSTIAC, SAINT AUBIN DE BRANNE

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou des dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



En Janvier, **Tartelette banane, marrons et cacahuètes**



En Février, **Quiche Jurassienne**

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

lundi 06 janvier	mardi 07 janvier	jeudi 09 janvier	vendredi 10 janvier
RILLETES DE POISSON ET TOAST	POTAGE DE LEGUMES	BETTERAVE VINAIGRETTE	CAROTTES BIO RÂPEES
ROTI DE BŒUF	LASAGNE DE LEGUMES	SAUCISSE DE TOULOUSE (FRAIS ORIGINE FRANCE)	MAREE DU JOUR
POMMES VAPEUR	SALADE VERTE	LENTILLES	POEELE DE LEGUMES
FROMAGE	FROMAGE	PETIT SUISSE	ASSORTIMENT DE FROMAGES
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO	GALETTE DES ROIS

lundi 03 février	mardi 04 février	jeudi 06 février	vendredi 07 février
SALADE DE PÂTES AU SURIMI	TARTINE DE RADIS NOIR RAPE AU FROMAGE FRAIS	SOUPE TOMATE VERMICELLES	SALADE VERTE (LOCAL) AUX CROUTONS
RÔTI DE BŒUF	PANE MOELLEUX AU FROMAGE	HAUT DE CUISSE POULET	POISSON DU JOUR (FRAIS)
HARICOTS BEURRE	CŒUR DE BLE	POMMES VAPEUR	PUREE DE CAROTTES
CHANTENEIGE	FROMAGE	EDAM	ASSORTIMENT DE FROMAGES
FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	CREPE AU CHOCOLAT

lundi 13 janvier	mardi 14 janvier	jeudi 16 janvier	vendredi 17 janvier
SALADE DE POMMES DE TERRE CIBOULETTE	POTAGE DE LEGUMES	SALADE VERTE (LOCAL) AU MAIS	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
OMELETTE AU FROMAGE	RÔTI DE BŒUF	STEAK HACHE DE POULET	AIGUILLETTE DE COLIN AU CITRON
SALADE VERTE BIO (LOCAL)	POTATOES	PUREE DE LEGUMES	SEMOULE
EMMENTAL	GOUDA	FROMAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES
CREME AU CHOCOLAT	COMPOTE POMMES /BANANES	TARTELETTE BANANE MARRONS ET CACAHUETES	FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)

lundi 10 février	mardi 11 février	jeudi 13 février	vendredi 14 février
CAROTTES RÂPEES	SALADE DE CHOU CHINOIS	SALADE VERTE AUX NOIX ET POMMES FRUIT	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE
STEAK HACHE (VBF)	FRICASSEE DE VOLAILLE	PATES	POISSON DU JOUR (FRAIS) A LA CREME
POMMES NOISETTES	HARICOTS VERTS	A LA SAUCE FROMAGERE	JULIENNE DE LEGUMES
GOUDA	VACHE QUI RIT	PETIT SUISSE	ASSORTIMENT DE FROMAGES
COMPOTE DE POMMES BIO	FLAN VANILLE	TARTE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO

lundi 20 janvier	mardi 21 janvier	jeudi 23 janvier	vendredi 24 janvier
SALADE VERTE AUX CROUTONS	POTAGE DE LEGUMES	CAROTTES BIO RAPEES	NEMS DE VOLAILLE
NUGGET'S VEGETAL	SPAGHETTIS BIO A LA BOLOGNAISE	POISSON PANE	PORC AU CAMEL
HARICOTS VERTS		GRATIN DE CHOU-FLEUR	RIZ CANTONNAIS
BRIE	MIMOLETTE	FROMAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES
FLAN CAMEL	FRUIT DE SAISON	COMPOTE	FLAN COCO MANGUE

lundi 17 février	mardi 18 février	jeudi 20 février	vendredi 21 février
SALADE COLESLAW	TERRINE DE POSSON	POTAGE DE LEGUMES	SALADE COMPOSEE AU MAÏS
QUICHE JURASSIENNE	BOULETTE DE BŒUF	RISOTTO	BEIGNET DE POISSON
SALADE VERTE	PUREE DE LEGUMES	AUX PETITS LEGUMES ET FROMAGE	CAROTTES BRAISEES
MIMOLETTE	TOMME BLANCHE	PETIT SUISSE	ASSORTIMENTS DE FROMAGES
FRUIT DE SAISON BIO	COCKTAIL DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	YAOURT

lundi 27 janvier	mardi 28 janvier	jeudi 30 janvier	vendredi 31 janvier
CELERI RÂPE SAUCE COCKTAIL	POTAGE DE LEGUMES BIO	CREPE AU FROMAGE	SALADE VERTE ET DES DE FROMAGE
NORMANDIN DE VEAU GRILLE	BŒUF BOURGUIGNON (FRAIS ORIGINE FRANCE LOCAL)	FALAFEL SAUCE TOMATE	POISSON PANE
PUREE DE POMMES DE TERRE	CAROTTES BIO AU JUS (FRAIS LOCAL)	POEELE DE LEGUMES	RIZ
EMMENTAL	TOMME BLANCHE	ASSORTIMENT DE FROMAGES	FROMAGE
YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON (LOCAL)	TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.