



Menus du 7 janvier au 15 février 2019

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



La Chronique Culinaire

En Janvier,
**Cake aux zestes d'oranges
et chocolat**



En Février,
Pâté végétal

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

lundi 07 janvier	mardi 08 janvier	jeudi 10 janvier	vendredi 11 janvier	lundi 28 janvier	mardi 29 janvier	jeudi 31 janvier	vendredi 01 février
POTAGE DE LÉGUMES	RILLETES DE THON	CELERI REMOULADE	CAROTTES RÂPEES	SALADE D' ENDIVE AUX NOIX	POTAGE DE LEGUMES BIO	CAROTTES RÂPEES	CREME DE POTIRON
STEAK HACHE	EMINCE DE PORC (FRAIS ORIGINE FRANCE) AUX CHAMPIGNONS	SAUCISSE DE TOULOUSE (FRAIS ORIGINE FRANCE)	MAREE DU JOUR	NORMANDIN DE VEAU GRILLE	EMINCE DE BŒUF BOURGUIGNON (FRAIS ORIGINE FRANCE LOCAL)	AIGUILLETTE DE POULET A LA CREME	POISSON PANE A LA TOMATE
POMMES VAPEUR	CAROTTES BIO	LENTILLES	PETITS POIS	PUREE DE POMMES DE TERRE	CAROTTES BIO AU JUS (FRAIS LOCAL)	POEELE DE LEGUMES	SEMOULE
FROMAGE	FROMAGE	PETIT SUISSÉ	ASSORTIMENT DE FROMAGES	EMMENTAL	TOME BLANCHE	ASSORTIMENT DE FROMAGES	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO	GALETTE DES ROIS	FLAN CARAMEL	FRUIT DE SAISON (LOCAL)	PETIT SUISSÉ	FRUIT DE SAISON

lundi 14 janvier	mardi 15 janvier	jeudi 17 janvier	vendredi 18 janvier	lundi 04 février	mardi 05 février	jeudi 07 février	vendredi 08 février
SALADE DE PATES AU SURIMI	POTAGE DE LEGUMES	SALADE VERTE (LOCAL) AU MAIS	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	PATE VEGETAL	NEMS DE VOLAILLE	SOUPE TOMATE VERMICELLES	SALADE VERTE (LOCAL) AUX CROUTONS
OMELETTE AU FROMAGE	RÔTI DE BŒUF	STEAK HACHE DE POULET	FILET DE COLIN	EMINCE DE BŒUF	PORC AU CARAMEL	HAUT DE CUISSE POULET	POISSON DU JOUR (FRAIS)
SALADE VERTE BIO (LOCAL)	POTATOES	PUREE DE LEGUMES	SEMOULE	HARICOTS BEURRE	RIZ CANTONNAIS	POMMES NOISETTES	PUREE DE CAROTTES
EMMENTAL	SAINTE PAULINE	FROMAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES	CHANTENEIGE	FROMAGE	EDAM	ASSORTIMENT DE FROMAGES
ENTREMETS AU CHOCOLAT	COMPOTE POMMES /BANANES	CAKE AU ZESTES D'ORANGES ET CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)	FRUIT DE SAISON BIO	FLAN MANGUE COCO ET SESAME	FRUIT DE SAISON	CREPE AU CHOCOLAT

Repas Breton

lundi 21 janvier	mardi 22 janvier	jeudi 24 janvier	vendredi 25 janvier	lundi 11 février	mardi 12 février	jeudi 14 février	vendredi 15 février
POTAGE DE LEGUMES MAISON (LOCAL)	BETTERAVE BIO MIMOSA	SALADE BRETONNE (CHOU-FLEUR,ARTICHAUT,CREVETTES)	COLESLAW	SALADE VERTE AUX DES DE FROMAGE	SALADE DE CHOU CHINOIS	SALADE D'ENDIVES AUX NOIX ET POMMES FRUIT	VELOUTE DE LEGUMES
SAUTE DE PORC (FRAIS ORIGINE FRANCE LOCAL)	SPAGHETTIS A LA BOLOGNAISE	GALETTE VOLAILLE CHAMPIGNONS	POISSON DU JOUR (FRAIS)	STEAK HACHE (VBF)	FRICASSEE DE VOLAILLE	PATES	POISSON DU JOUR (FRAIS) A LA TOMATE
HARICOTS VERTS		MACHE NANTAISE ET POMMES RISSOLEES	JULIENNE DE LEGUMES	Frites	HARICOTS VERTS	A LA CARBONARA	RIZ PILAF
BRIE	MIMOLETTE	FROMAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES	GOUDA	VACHE QUI RIT	PETIT SUISSÉ	ASSORTIMENT DE FROMAGES
FRUIT DE SAISON	COMPOTEE DE POMME (FRAIS LOCAL)	FAR BRETON	FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE POMMES BIO	TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO