



# Restauration scolaire



\*Denrée d'origine locale \*\*Denrée issue de l'agriculture biologique \*\*\*Plat végétarien °°Réalisée par les boulangers Pain\*\* les mardis 8, 22 janvier et 5 février



F49 063 03 ISV

	Du 7/1 au 11/1	Du 14/1 au 18/1	Du 21/1 au 25/1	Du 28/1 au 1/2	Du 4/2 au 8/2	Du 11/2 au 15/2
LUNDI	<p>Betteraves rouges vinaigrette</p> <p>Boulette de bœuf sauce poivre</p> <p>Pâtes fraîches**</p> <p>Mimolette</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Salade de choux, pommes** et emmental</p> <p>Blanquette de poulet*</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Camembert**</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Salade de jeune pousse d'épinards et emmental</p> <p>Cervelas obernois</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Coulis de mangues</p>	<p>Terrine de saumon mayonnaise</p> <p>Poisson pané beurre* fondu</p> <p>Poêlée du marché</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Poire*</p>	<p>Salade verte, croûtons et lardons</p> <p>Steak haché de veau à la crème</p> <p>Pommes de terre** au four</p> <p>Yaourt aromatisé**</p>	<p>VACANCES DE FEVRIER</p>
MARDI	<p>Chou rouge vinaigrette</p> <p>Pilons de poulet</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Fromage de chèvre</p> <p>Riz au lait*</p>	<p>Radis/beurre</p> <p>Dos de lieu, sauce hollandaise</p> <p>Riz**</p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Sauté de bœuf**</p> <p>Fondue de poireaux**</p> <p>Brie</p> <p>Chocolat liégeois</p>	<p>Salade de mâche, dés de comté et cervelas</p> <p>Langue de bœuf sauce charcutière</p> <p>Purée de pommes de terre**</p> <p>Petit suisse</p> <p>Moelleux au chocolat</p>	<p>Radis/beurre</p> <p>Jambon braisé sauce crème</p> <p>Purée de carottes**, poireaux** et céleri**</p> <p>Emmental</p> <p>Tapioca au lait*</p>	
JEUDI	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Sauté de veau Lisbonne</p> <p>Semoule de couscous</p> <p>Fromage blanc*</p> <p>Coulis de myrtilles</p>	<p>Carottes** râpées vinaigrette au citron</p> <p>Sauté de porc à l'ananas</p> <p>Purée de panais et pommes de terre</p> <p>Fromage de chèvre</p> <p>Pâtisserie°°</p>	<p>Salade d'endives au bleu</p> <p>Gratin de poisson</p> <p>Semoule de couscous**</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Oreillons d'abricots</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Filet de poisson frais au jus de moules</p> <p>Riz**</p> <p>Brie</p> <p>Compote abricots</p>	<p>Pâté de campagne/cornichons</p> <p>Ailes de poulet** marinées</p> <p>Brocolis</p> <p>Yaourt sucré*</p> <p>Clémentine</p>	
VENDREDI	<p>Mousse de foie</p> <p>Filet de poisson frais, beurre* blanc</p> <p>Brunoise de légumes**</p> <p>Brie</p> <p>Banane</p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Tajine d'agneau aux pruneaux</p> <p>Boullgour/salade verte</p> <p>Mimolette</p> <p>Orange</p>	<p>Salade auvergnate</p> <p>Pâtes fraîches**</p> <p>Sauce végétarienne***</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Pomme**</p>	<p>Betteraves rouges vinaigrette</p> <p>Emincé de bœuf au curry</p> <p>Purée de carottes**</p> <p>Yaourt aromatisé*</p> <p>Pomme</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Filet de poisson frais sauce beurre* blanc</p> <p>Riz complet</p> <p>Edam</p> <p>Crème au chocolat</p>	



CHALONNÉS  
SUR-LOIRE

F49 063 03 ISV

# Restauration scolaire

\*Denrée d'origine locale

\*\*Denrée issue de l'agriculture biologique

Pain\*\* Mardi 8 janvier



Fait maison



Ingrédient principal surgelé



lundi 7 janvier

Betteraves rouges  
vinaigrette  
Boulette de bœuf sauce  
poivre  
Pâtes fraîches\*\*  
Mimolette  
Tarte aux pommes

mardi 8 janvier

Chou rouge vinaigrette  
Pilons de poulet  
Haricots verts persillés  
Fromage de chèvre  
Riz au lait\*

jeudi 10 janvier

Céleri rémoulade  
Sauté de veau Lisbonne  
Semoule de couscous  
Fromage blanc\*  
Coulis de myrtilles

vendredi 11 janvier

Mousse de foie  
Filet de poisson frais,  
beurre\* blanc  
Brunoise de légumes\*\*  
Brie  
Banane

*Sauté de veau Lisbonne: viande de veau, tomates, oignons, chorizo, ail*

*Filet de poisson selon les cours*





F49 063 03 ISV

## Restauration scolaire

\*Denrée d'origine locale

\*\*Denrée issue de l'agriculture biologique

°°Réalisée par les boulangers chalonnais



Fait maison

 Ingrédient principal surgelé



lundi 14 janvier

Salade de choux, pommes\*\* et emmental  
Blanquette de poulet\*  
Poêlée de légumes   
Camembert\*\*  
Mousse au chocolat

mardi 15 janvier

Radis/beurre  
 Dos de lieu, sauce hollandaise  
Riz\*\*  
Saint Nectaire  
Compote de pommes

jeudi 17 janvier

Carottes\*\* râpées vinaigrette au citron  
Sauté de porc à l'ananas  
Purée de panais et pommes de terre  
Fromage de chèvre  
Pâtisserie°°

vendredi 18 janvier

Macédoine de légumes  
Tajine d'agneau aux pruneaux  
Boulgour/salade verte  
Mimolette  
Orange





CHALONNÉS  
SUR-LOIRE

F49 063 03 ISV

## Restauration scolaire

\*Denrée d'origine locale

\*\*Denrée issue de l'agriculture biologique

\*\*\*Plat végétarien

Pain\*\* mardi

 Fait maison

 Ingrédient principal surgelé



lundi 21 janvier

Salade de jeune pousse  
d'épinards et emmental



Cervelas obernois



Pommes noisette

Fromage blanc

Coulis de mangues 

mardi 22 janvier

Carottes râpées

Sauté de bœuf\*\*

Fondue de poireaux\*\*

Brie

Chocolat liégeois

jeudi 24 janvier

Salade d'endives au bleu

Gratin de poisson 

Semoule de couscous\*\*

Tomme blanche

Oreillons d'abricots

vendredi 25 janvier

Salade auvergnate

Pâtes fraîches\*\*

Sauce végétarienne\*\*\*

Emmental râpé

Pomme\*\*

Salade auvergnate: pommes de terre, jambon sec, cantal, vinaigrette

Sauce végétarienne : tomates concassées, oignons, ail, protéines de soja





CHALONNÉS  
SUR-LOIRE

F49 063 03 ISV

## Restauration scolaire

\*Denrée d'origine locale

\*\*Denrée issue de l'agriculture biologique



Fait maison



Ingrédient principal surgelé



lundi 28 janvier

Terrine de saumon mayonnaise

Poisson pané beurre\* fondu

Poêlée du marché  
Saint Paulin  
Poire\*

mardi 29 janvier

Salade de mâche, dés de comté  
et cervelas

Langue de bœuf sauce  
charcutière

Purée de pommes de terre\*\*  
Petit suisse  
Moelleux au chocolat

jeudi 31 janvier

Céleri rémoulade

Filet de poisson frais au jus de  
moules

Riz\*\*  
Brie  
Compote abricots

vendredi 1 février

Betteraves rouges vinaigrette

Emincé de bœuf au curry

Purée de carottes\*\*  
Yaourt aromatisé\*  
Pomme

Filet de poisson selon les cours





CHALONNÉS  
SUR-LOIRE

F49 063 03 ISV

# Restauration scolaire

\*Denrée d'origine locale

\*\*Denrée issue de l'agriculture biologique

\*\*\*Plat végétarien

Pain\*\* Mardi



Fait maison



Ingrédient principal surgelé



lundi 4 février

Salade verte, croûtons et lardons



Steak haché de veau à la crème

Pommes de terre\*\* au four

Yaourt aromatisé\*\*

mardi 5 février

Radis/beurre

Jambon braisé sauce crème

Purée de carottes\*\*, poireaux\*\*  
et céleri\*\*

Emmental

Tapioca au lait\*



jeudi 7 février

Pâté de campagne/cornichons

Ailes de poulet\*\* marinées

Brocolis

Yaourt sucré\*

Clémentine

vendredi 8 février

Salade coleslaw

Filet de poisson frais sauce  
beurre\* blanc

Riz complet

Edam

Crème au chocolat



*Filet de poisson selon les cours*

