



Restauration scolaire



	Du 6/1 au 10/1	Du 13/1 au 17/1	Du 20/1 au 24/1	Du 27/1 au 31/1	Du 3/2 au 7/2	Du 10/2 au 14/2
LUNDI	Soupe de légumes Chili sin carne*** Riz** Emmental Kiwi	Salade de chou, pomme** et emmental Lentilles** à la tomate*** Blé Camembert** Mousse au chocolat	Carottes** râpées vinaigrette Œuf dur béchamel*** Epinards Yaourt sucré** Kiwi	Velouté de carottes** Quiche épinards emmental*** Salade verte Comté Banane	Carottes** râpées Pâtes fraîches** Sauce bolognaise*** Fromage blanc* Coulis de framboise	Céleri** rémoulade Omelette Pommes campagnardes Bûche de brebis Ile flottante
MARDI	Carottes** râpées Sauté de canard à l'orange Purée de chou fleur Vache qui rit Galette des rois	Salade de mâche, jambon et comté Filet de colin beurre blanc à la salicorne Pommes de terre** vapeur Cantal Cocktail de fruits	Salade de chou** aux pommes Sauté de bœuf** Poireaux** à la crème Brie Crème chocolat*	Salade de pâtes** au surimi Rôti de porc Purée de brocolis Saint Nectaire Pomme**	Salade d'endives Chipolatas Haricots blancs Comté Riz au lait*	Betteraves rouges vinaigrette Gratin de poisson Riz** pilaf Fromage blanc* sucré Pomme**
JEUDI	Chou rouge** vinaigrette Rôti de veau au jus Pâtes fraîches** Fromage de chèvre Poire au sirop	Feuilleté au fromage Colombo de porc Choux de Bruxelles Kiri Bananes	Salade de jeune pousse d'épinards et emmental Filet de saumon sauce béarnaise Semoule de couscous** Saint Nectaire Pêche au sirop	Salade verte, maïs et lardons Filet de poisson frais sauce hollandaise Riz complet Camembert** Compote pomme/framboise	Pâté de campagne/cornichons Ailes de poulet** marinées Brocolis Yaourt sucré* Pomme**	Salade de pâtes** au surimi Bœuf** bourguignon Purée d'épinards Mimolette Banane
VENREDI	Saucisson à l'ail/beurre Filet de poisson frais à la dijonnaise Fondue de poireaux** Brie Pomme**	Soupe de légumes** Tajine d'agneau aux pruneaux Semoule de couscous** Yaourt aromatisé* Clémentine	Betteraves rouges** râpées vinaigrette Currywurst Frites Bûchette de chèvre Compote de pommes	Salade de petit pois au jambon Emincé de bœuf au curry Purée de patate douce Yaourt sucré* Poire**	Potage de légumes** Filet de poisson frais sauce beurre blanc Riz complet Edam Crème au chocolat maison	Taboulé Sauté de porc Flageolets Brie Compote de pêche

F49 063 03 ISV





F49 063 03 ISV

Restauration scolaire

* Denrée d'origine locale

** Denrée issue de l'agriculture biologique



*** Menu végétarien



Ingrédient principal surgelé



Toutes nos préparations sont faites maison

Mardi

Pain bio



Ingrédient appertisé

Viande bovine origine France

Viande de volaille origine France



lundi 6 janvier

Soupe de légumes



Chili sin carne***

Riz**

Emmental

Kiwi

mardi 7 janvier

Carottes** râpées

Sauté de canard à l'orange

Purée de choux fleur



Vache qui rit

Galette des rois



jeudi 9 janvier

Chou rouge** vinaigrette

Rôti de veau au jus

Pâtes fraîches**

Fromage de chèvre

Poire au sirop



vendredi 10 janvier

Saucisson à l'ail/beurre

Filet de poisson frais à la dijonnaise

Fondue de poireaux**

Brie

Pomme**

Chili sin carne*** : haché de soja, haricots rouges, maïs, tomates

Filet de poisson frais selon les cours





CHALONNÉS
SUR-LOIRE

F49 063 03 ISV

Restauration Scolaire

* Denrée d'origine locale

** Denrée issue de l'agriculture biologique

*** Plat végétarien



Ingrédient principal surgelé



Toutes nos préparations sont
faites maison



Ingrédient appertisé



Viande de porc origine France



lundi 13 janvier

Salade de choux,
pommes** et emmental
Lentilles** à la
tomate***
Blé
Camembert**
Mousse au chocolat

mardi 14 janvier

Salade de mâche, jambon et
comté
Filet de colin beurre blanc à
la salicorne
Pommes de terre** vapeur
Cantal
Cocktail de fruits

jeudi 16 janvier

Feuilleté au fromage

Colombo de porc

Choux de Bruxelles

Kiri

Bananes

vendredi 17 janvier

Soupe de légumes**

Tajine d'agneau aux pruneaux

Semoule de couscous**

Yaourt aromatisé*

Clémentine





F49 063 03 ISV



Mardi

Restauration Scolaire

* Denrée d'origine locale

** Denrée issue de l'agriculture biologique

*** Plat végétarien



Ingrédient principal surgelé

Toutes nos préparations sont
faites maison

Pain bio



Ingrédient appertisé

Viande de bœuf origine France

Viande de porc origine France

Œufs d'origine France



lundi 20 janvier

Carottes** râpées
vinaigrette
Œuf dur béchamel***
Epinards
Yaourt sucré**
Kiwi

mardi 21 janvier

Salade de choux** aux
pommes
Sauté de bœuf**
Poireaux** à la crème
Brie
Crème chocolat*

jeudi 23 janvier

Salade de jeune pousse
d'épinards et emmental
Filet de saumon sauce béarnaise
Semoule de couscous**
Saint Nectaire
Pêche au sirop

vendredi 24 janvier

Betteraves rouges** râpées
vinaigrette
Currywurst
Frites
Bûchette de chèvre
Compote de pommes

Currywurst : spécialité allemande à base de saucisse cuite à l'eau accompagnée d'une sauce tomate au curry





F49 063 03 ISV

Restauration scolaire

* Denrée d'origine locale

** Denrée issue de l'agriculture biologique

*** Menu végétarien



Ingrédient principal surgelé

Toutes nos préparations sont faites maison



Ingrédient appertisé

Viande de bœuf origine France

Viande de porc origine France



lundi 27 janvier

Velouté de carottes**

Quiche brocolis emmental***

Salade verte

Comté

Banane

mardi 28 janvier

Salade de pâtes** au surimi

Rôti de porc

Champignons à la crème

Saint Nectaire

Pomme**

jeudi 30 janvier

Salade verte, maïs et lardons

Filet de poisson frais sauce

hollandaise

Riz complet

Camembert**

Compote pomme/framboise



vendredi 31 janvier

Salade de petit pois au jambon



Emincé de bœuf au curry

Purée de patate douce

Yaourt sucré*

Poire**

Filet de poisson frais selon les cours





F49 063 03 ISV

Restauration scolaire

- * Denrée d'origine locale
- ** Denrée issue de l'agriculture biologique
- *** Menu végétarien
-  Ingrédient principal surgelé
-  Toutes nos préparations sont faites maison
- Mardi Pain bio



Viande de volaille origine France
Viande de porc origine France



lundi 3 février

Carottes** râpées
Pâtes fraîches**
Sauce bolognaise***
Fromage blanc*
Coulis de framboise

mardi 4 février

Salade d'endives
Chipolatas
Haricots blancs
Comté
Riz au lait*

jeudi 6 février

Pâté de campagne/cornichons
Ailes de poulet** marinées
Brocolis 
Yaourt sucré*
Pomme**

vendredi 7 février

Potage de légumes**
Filet de poisson frais sauce
beurre blanc
Riz complet
Edam
Crème au chocolat maison

Filet de poisson frais selon les cours





CHALONNÉS
SUR-LOIRE

F49 063 03 ISV

Restauration scolaire

* Denrée d'origine locale

** Denrée issue de l'agriculture biologique

*** Menu végétarien



Ingrédient principal surgelé



Toutes nos préparations sont faites maison



Ingrédient appertisé

Viande de bœuf origine France

Œufs d'origine France



lundi 10 février

Céleri** rémoulade

Omelette

Pommes campagnardes

Bûche de brebis

Ile flottante

mardi 11 février

Betteraves rouges vinaigrette

Gratin de poisson

Riz** pilaf

Fromage blanc* sucré

Pomme**

jeudi 13 février

Salade de pâtes** au surimi

Bœuf** bourguignon

Purée d'épinards

Mimolette

Banane

vendredi 14 février

Taboulé

Sauté de porc

Flageolets

Brie

Compote de pêche

