













MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

ECOLE SAINT ANDRE



SEMAINE DU 3 AU 9 JANVIER 2022



LUNDI 3 Janvier	MARDI 4 Janvier	JEUDI 6 Janvier	VENDREDI 7 Janvier
 Potage aux légumes	 Carottes râpées	 Salade de Boulgour (boulgour, tomates, échalote, menthe)	 Chou blanc vinaigrette
***	***	***	***
 Lasagnes bolognaises (plat complet)	 Emincé de poulet à la crème & Riz , Côtes de blettes béchamel	  Parmentier de lentilles (plat complet)	 Colin meunière & Semoule, Carottes
***	***	***	***
Yaourt sucré	Camembert	Yaourt sucré	 Pont L'Evêque AOP
***	***	***	***
Fruit	Yaourt aromatisé	Galette des rois à la frangipane	Mousse au chocolat

 Cuisiné sur place

 Les produits locaux

 Plat végétarien

 Nouveauté

* Plat contenant du porc











MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

ECOLE SAINT ANDRE



SEMAINE DU 10 AU 16 JANVIER 2022



	LUNDI 10 Janvier	MARDI 11 Janvier	JEUDI 13 Janvier	VENDREDI 14 Janvier
	 Chou blanc mimolette	 Salade Esaü (lentilles, œuf, tomate)	 Potage Saint Germain	Pâté de foie *
	***  Coquillettes au jambon * (plat complet)	***  Falafels végétales BIO & Mélange de légumes oriental	***  Emincé de bœuf aux carottes & Bâtonnière de légumes à la crème, Riz	***  Waterzoï de poisson & Pommes vapeur (locales)
	*** Fondu Président	*** Coulommiers	*** Emmental à la coupe	*** Camembert
	*** Gélifié chocolat	*** Fruit	*** Fruit	***  Gâteau aux yaourt maison

 Cuisiné sur place

 Les produits locaux

 Plat végétarien

 Nouveauté

* Plat contenant du porc













MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

ECOLE SAINT ANDRE



SEMAINE DU 17 AU 23 JANVIER 2022



LUNDI 17 Janvier	MARDI 18 janvier	JEUDI 20 janvier	VENDREDI 23 janvier
Potage à la tomate	Betteraves à la ciboulette	 Salade de boulgour et betteraves aux pois chiches	 Potage maison
***  Haché de veau Sauce tomate & Carottes, Riz	***  Hachis parmentier (plat complet)	***   Flan d'épinards au fromage & Pommes rissolées	***   Saumonette à la crème & Chou-fleur béchamel
*** Yaourt sucré	*** Fromage blanc aux fraises de la ferme de la Chapelle Brestot (en seau)	*** Petit moulé nature	*** Gouda à la coupe
*** Fruit	***   Fromage blanc aux fraises de la ferme de la Chapelle Brestot (en seau)	*** Pêche au sirop	*** Yaourt aromatisé



Cuisiné sur place



Les produits locaux



Plat végétarien



Nouveauté

* Plat contenant du porc









MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

ECOLE SAINT ANDRE



SEMAINE DU 24 AU 30 JANVIER 2022



LUNDI 24 Janvier	MARDI 25 janvier	JEUDI 27 janvier	VENDREDI 28 janvier
Saucisson à l'ail fumé*	Salade de chou chinois, carottes, soja	Potage aux légumes	Carottes râpées vinaigrettes
***  	*** 	*** 	*** 
Beignets de légumes & Purée de lentilles corail	Boulettes agneau À la coriandre & Carottes bâtonnets à la crème	Rôti de porc Sauce provençale * & Haricots verts, Riz	Brandade de poisson (plat complet)
***	***	***	***
Petit moulé nature	Petit suisse sucré	Edam à la coupe	Fromage bûchette
***	***	*** 	***
Mousse au chocolat	Coupelle pomme fraise	Gâteau maison au chocolat	Fruit

 Cuisiné sur place

 Les produits locaux

 Plat végétarien

 Nouveauté

* Plat contenant du porc














MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

ECOLE SAINT ANDRE



SEMAINE DU 31 JANVIER AU 6 FEVRIER 2022

LUNDI 31 Janvier	MARDI 1 Février	JEUDI 3 Février	VENDREDI 4 Février
 Betteraves et maïs	 Soupe chinoise	 Potage à la tomate	 Rillettes *
***   Macaroni aux légumes provençaux (plat complet végétal)	***  Emincé de poulet au caramel & Poêlée asiatique	***  Tartiflette * (plat complet)	***   Colin meunière & Purée de carottes au cumin
*** Petit moulé nature	*** Yaourt sucré	*** Confiture de fraise	***  Neufchâtel AOP au lait cru
*** Flan nappé caramel	*** Cocktail de fruits	*** Crêpe Bretonne	*** Fromage blanc sucré

NOUVEL AN
CHINOIS



 Cuisiné sur place

 Les produits locaux

 Plat végétarien

 Nouveauté

* Plat contenant du porc














MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

ECOLE SAINT ANDRE



SEMAINE DU 21 AU 27 FEVRIER 2021



LUNDI 21 Février	MARDI 22 Février	JEUDI 24 Février	VENDREDI 25 Février
 Céleri râpé Sauce rose	 Carottes râpées vinaigrettes	 Salade de boulgour	 Pomme de terre en sa- lade
*** 	***  	*** 	*** 
Feuilleté au chèvre & Haricots verts	Emincé de volaille aux épices douces & Pommes vapeur	Cœur de Colin Crème de ciboulette & Courgettes sauce tomate, Riz	Poisson pané & Frites
***	***	***	***
Emmental à la coupe	Petit suisse aromatisé		Petit moulé nature
***	***	***	***
Coupelle pomme	Ananas Frais	Yaourt aux fruits rouges de la ferme du Coudroy	  Gâteau maison aux 4 épices

 Cuisiné sur place

 Les produits locaux

 Plat végétarien

 Nouveauté

* Plat contenant du porc