












# Restaurant Scolaire

D u 0 8 a u 1 4 J a n v i e r 2 0 1 8	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Saint Lucien	Sainte Alix	Saint Guillaume	Saint Paulin
	Taboulé	Pomelos + sucre		Carottes BIO râpées à l'orange 	Soupe de légumes
	Viennoise de dinde	Rôti de veau marengo		Pâtes au saumon	Tarte au fromage
	Petits pois / carottes	Riz BIO 		(plat complet)	Haricots verts aux échalotes
	Fromage blanc sucré	Emmental		Pyrénées	Vache qui rit
	Fruit de saison BIO 	Mousse au chocolat		Gâteau des rois 	Fruit de saison BIO 

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

# Restaurant Scolaire

Bienvenue chez les Ch'tis

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>D</b>	Saint Rémi	Saint Marcel	Sainte Roseline	Sainte Prisca	Saint Marius
<b>u</b>					
<b>1</b>	Salade de pâtes	Salade de pois chiches		Ch'ti cake au maroille	Cèleri rémoulade
<b>5</b>					
<b>a</b>	Haut de cuisse de poulet grillé	<b>Rôti de porc régional</b> à la dijonnaise 		Carbonade de <b>bœuf régional</b> 	Calamars à l'américaine
<b>u</b>					
<b>2</b>	Gratin d'épinards	 Carottes <b>BIO</b> aux oignons		et ses pommes de terre	Riz <b>BIO</b> 
<b>1</b>					
<b>J</b>	Tartare	Gouda		Bleu	Yaourt sucré artisanal 
<b>a</b>					
<b>n</b>					
<b>v</b>					
<b>i</b>					
<b>e</b>					
<b>r</b>					
<b>2</b>					
<b>0</b>					
<b>1</b>	Fruit de saison <b>BIO</b> 	Liégeois à la vanille		Ch'ti gâteau	Compote de fruits maison
<b>8</b>					

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



Produits issus de l'agriculture biologique








Produits locaux / régionaux



Produits artisanaux

# Restaurant Scolaire






	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
D u	Saint Vincent	Saint Barnard	Saint François de Salles	Saint Ananie	Sainte Paule
2 2	Salade verte	Pâté de campagne + cornichon		Soupe de légumes	Taboulé au fromage (semoule BIO) 
a u	Couscous	Steak haché		Cassoulet (saucisse régionale) 	Filet de poisson meunière rondelle de citron
2 8	Semoule	Chou-fleur béchamel		(plat complet)	Poêlée de légumes
J a n v i e r	Tomme blanche	 Carré frais BIO		Petit suisse sucré	Mimolette
2 0 1 8	Fruit de saison BIO	 Crème au caramel		 Fruit de saison BIO	Fromage blanc aux fruits

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



# Restaurant Scolaire



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du	Saint Gildas	Sainte Martine	Sainte Marcelle	Saint Ella	Saint Présentation
29	Carottes râpées	Friand au fromage		Salade verte aux croûtons	Betteraves et maïs
janvier	Sauté de porc régional au caramel 	Boulettes d'agneau au cumin		Galette sarrasin (volaille)	Omelette au fromage
au	Blé	Petits pois		Jardinière de légumes	Pommes rosty
04	 Emmental BIO	 Camembert BIO		Saint Paulin	Cantafrais
février	Fruit de saison	Liégeois au chocolat		 Crêpe	 Fruit de saison BIO
2018					

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












Produits issus de l'agriculture  
biologique

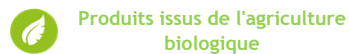


Produits locaux / régionaux







# Restaurant Scolaire

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
D u o 5 a u 1 1 f é v r i e r 2 0 1 8	Saint Agathe	Saint Gaston	Saint Eugénie	Saint Jacqueline	Saint Apolline
	Coleslaw	Salade de pâtes BIO 		Œuf dur mayonnaise	Soupe de potiron
	Aiguillettes de poulet à l'ananas	Rôti de porc sauce charcutière		Filet de colin sauce catalane	Sauté de bœuf régional aux olives 
	Riz pilaf	Gratin de brocolis		Haricots plats	Pommes de terre vapeur BIO 
	Chanteneige	Vache qui rit		Yaourt sucré artisanal 	Saint Nectaire
Compote de fruits BIO 	Donut's 		Fruit de saison BIO 	Flan au caramel 	

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



# Restaurant Scolaire

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>D</b>	Saint Félix	Sainte Béatrice	Saint Valentin	Saint Jean-Claude	Sainte Julienne
<b>u</b>					
<b>1</b>	Chou blanc aux raisins	Saucisson à l'ail + oignon		Salade verte	Salade de riz BIO 
<b>2</b>					
<b>a</b>	Blanquette de veau régional 	Nugget's de volaille		Tartiflette	Gratin de poisson aux fruits de mer
<b>u</b>					
<b>1</b>	 Pâtes BIO + râpé	Gratin de blettes		(plat complet)	Carottes
<b>8</b>					
<b>f</b>	Edam	Brie		Fromage blanc sucré	Gouda
<b>é</b>					
<b>v</b>					
<b>r</b>	 Fruit de saison BIO	 Oreillettes		 Fruit de saison BIO	Crème à la vanille
<b>i</b>					
<b>e</b>					
<b>r</b>					
<b>2</b>					
<b>0</b>					
<b>1</b>					
<b>8</b>					

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

