

# Menus du 08 JANVIER au 16 FEVRIER 2018

## RESTAURANT SCOLAIRE DE GIGEAN

api



PRODUIT REGIONAL



BIO



Sans viande



Nouveau



Elu par les enfants

Légende:



| lundi 08 janvier              | mardi 09 janvier                  | mercredi 10 janvier             | jeudi 11 janvier               | EPHAPHANIE                   |
|-------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|------------------------------|
| Salade de pois chiches        | Céleri rémoulade                  | Chou blanc mayonnaise           | Potage d'hiver                 | Sauccisson ail / cornichons  |
| Sauté de volaille au curry    | brandade de poisson               | Rôti de Veau au Jus             | Tortellini carne               | Omelette nature fraîche      |
| Haricots verts en persillade  | Brie                              | Frites au four/ketchup          | mimiolette                     | Carottes cuisinées           |
| Suisse fruité                 | Nappé caramel                     | Vache qui rit                   | Fruit de saison BIO            | Yaourt sucré                 |
| fruit de saison               |                                   | cocktail de fruits au sirop     |                                | Galette des rois             |
| lundi 15 janvier              | mardi 16 janvier                  | mercredi 17 janvier             | jeudi 18 janvier               | vendredi 19 janvier          |
| Salade verte aux croûtons     | Salade de maïs                    | Friand au fromage               | Carottes BIO râpées            | Potage de légumes BIO        |
| Rôti de porc sauce moutarde   | Pépites de colin aux 3 céréales   | Ragout de Bœuf local au paprika | Gougeon de poulet croustillant | quenelles BIO sauce tomate   |
| Lentilles à la sauce tomate   | Epinards en béchamel              | Broccolis                       | petits pois                    | Riz BIO                      |
| Carré de l'est BIO            | Yaourt aromatisé                  | Tome noire                      | Crème Anglaise                 | Gouda BIO                    |
| mousse chocolat               | Fruit de saison                   | pêche sirop                     | Cake au aux fruits             | Fruit de saison BIO          |
| lundi 22 janvier              | mardi 23 janvier                  | mercredi 24 janvier             | jeudi 25 janvier               | vendredi 26 janvier          |
| Radis beurre                  | Beignet de chou fleur             | Pomelos rosé au sucre           | Potage au potiron              | Betterave BIO en vinaigrette |
| Hamburger de veau sauce brune | Filet de poulet rôti à la crème   | Rôti de Bœuf et son jus         | Sauccisse grillée aux herbes   | Poisson pané                 |
| Boulogour BIO                 | Jardinière de légumes au curcuma  | Pommes fimoisées persillées     | Haricots blancs à la tomate    | Chou fleur en béchamel       |
| Emmental                      | Rondelé nature au sel de camargue | Bûchette ml-chèvre              | Fromage blanc sucré            | Yaourt brassé aux fruits     |
| Crème dessert praliné         | Fruit de saison                   | Compote de pommes BIO           | fruit de saison                | Tarte noix de coco           |

\* nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

| lundi 29 janvier                      | mardi 30 janvier              | mercredi 31 janvier             | jeudi 01 février          | REPAS BRETON                     |
|---------------------------------------|-------------------------------|---------------------------------|---------------------------|----------------------------------|
| Salade de pommes de terre ciboullette | Salade verte aux croûtons     | Tarte au fromage du chef        | Potage de légumes         | Andouille                        |
| Boulettes d'agneau à l'orientale      | Sauté de dinde façon chasseur | Rôti de veau au jus             | Hachis parmentier du chef | poisson à l'armoricaine          |
| Petits pois                           | Semoule BIO                   | Broccolis en béchamel           | suisse fruité             | Pommes vapeur                    |
| Coulommiers                           | Emmental à la coupe           | Yaourt sucré BIO au lait entier | Fruit de saison           | Petit moulé paysan breton        |
| Fruit de saison                       | Nappé au chocolat             | Pruneaux au sirop               |                           | crêpe sucrée et coulis ch maison |

| lundi 05 février    | mardi 06 février          | mercredi 07 février            | jeudi 08 février    | vendredi 09 février          |
|---------------------|---------------------------|--------------------------------|---------------------|------------------------------|
| Salade composée     | Salade de pommes de terre | Chou rouge aux pommes          | Potage de potimaron | pâté de campagne             |
| Sauccisse grillée   | Collin meunière           | Cuisse de poulet Rôtie au thym | Garniture Carbonara | Rosbeef au jus               |
| Haricots blancs     | Haricots beurre           | Frite au four /ketchup         | Coquillettes        | gratin de Julienne           |
| Vache qui rit       | Fromage blanc sucré       | Gouda à la coupe               | Yaourt nature sucré | Camembert BIO                |
| Compote pomme/poire | Fruit de saison           | Crème dessert au caramel       | fruit de saison     | Roulé du chef à la confiture |

| lundi 12 février              | MARDI GRAS                        | vendredi 14 décembre | samedi 15 décembre              | NOUVEL AN CHINOIS        |
|-------------------------------|-----------------------------------|----------------------|---------------------------------|--------------------------|
| Salade de Maïs composée       | Salade verte aux croûtons         | Céleri rémoulade     | potage aux légumes BIO          | salade asiatique         |
| Paupiette de veau sauce curry | Calamars à la Romaine             | Bœuf en daube        | Raviolis BIO ricotta épinards   | nems                     |
| Jeunes carottes               | Epinards en béchamel              | poêlée de légumes    | Yaourt sucré BIO au lait entier | Riz cantonnais sans porc |
| Yaourt aux fruits mixés       | Rondelé nature au sel de camargue | Brie                 | fruit de saison BIO             | vache qui rit            |
| Fruits de saison              | beignet au ci                     | Gaufre liégeoise     |                                 | Ananas frais             |