Menus du 02 janvier au 10 février 2023
RESTAURANT SCOLAIRE DE MAREUIL SUR LAY

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Légende :
Produits Bio — Produits Labellisés — Produits Pêche durable — Produit Local

Repas végétarien

lundi 02 janvier	mardi 03 janvier	jeudi 05 janvier	vendredi 06 janvier
	Velouté de légumes	Carottes râpées bio	Salade de riz bio
	Bolognaise au boeuf **Pennes bio**	**Omelette** **Salade verte**	**Filet de poisson MSC au citron** **Haricots verts**
	Vache qui rit Compote de pommes	Camembert Fruit de saison	Assortiment de fromages Galette des rois

Le Canada — Repas végétarien

lundi 06 février	mardi 07 février	jeudi 09 février	vendredi 10 février
Macédoine mayonnaise & oeuf dur	Soupe aux pois	Baguette pizza du chef	Céleri rémoulade aux maïs
Sauté de porc local **Torti bio**	Tourtière à la québécoise Salade verte	**Filet de lieu sauce bordelaise** **Brocolis en gratin**	**Omelette** **Salade verte bio**
Chèvre Fruit de saison bio	Gouda Crêpes au sirop d'érable	St Nectaire AOP Flan nappé caramel	Petit suisse Banane au chocolat

Menu 100% local — Repas végétarien

lundi 09 janvier	mardi 10 janvier	jeudi 12 janvier	vendredi 13 janvier
Rosette cornichons	Potage de légumes bio	Salade aux dès de fromages	Betteraves vinaigrette
Sauté de volaille sauce forestière **Gratin de choux fleurs**	Sauté de boeuf Pommes de terre rissolées	**Carbonara de légumes** **Coquillettes bio**	**Filet de colin sauce crème** **Purée de courges**
Emmental bio Semoule au lait	Fromage blanc Fruit de saison	Chanteneige Liégeois vanille	Assortiment de fromages Fruit de saison bio

Repas végétarien — Nouvel An chinois

lundi 16 janvier	mardi 17 janvier	jeudi 19 janvier	vendredi 20 janvier
Carottes râpées vinaigrette bio	Rillette de sardines	Salade asiatique (chou chinois, soja, salade maïs)	Velouté de légumes
Lasagnes de légumes **Salade verte**	**Normandin au veau** **Petits pois étuvé**	Porc au caramel Riz cantonais	**Parmentier de poisson** **Salade verte bio**
Edam Creme chocolat	Petit suisse Fruits de saison	Crème vanillée Tarte à la noix de coco	Assortiment de fromages Fruit de saison

Repas Végétarien

lundi 23 janvier	mardi 24 janvier	jeudi 26 janvier	vendredi 27 janvier
Bouillon de légumes	Céleri bio rémoulade	Pâté de campagne & cornichon	Salade de chou aux pommes
Tartiflette **Salade verte**	**Couscous végétarien** **Semoule bio**	**Boulettes au boeuf bio sauce tomate** **Haricots verts**	**Filet de poisson meunière** **Coeur de blé aux petits légumes**
Fromage blanc local Fruits de saison	Saint Paulin Salade de fruits	Bûche de chèvre Fruit de saison	Assortiment de fromages Quatre quart du chef

Menu 100% local

lundi 30 janvier	mardi 31 janvier	jeudi 02 février	vendredi 03 février
Salade d'endives mimolette	Bouillon vermicelles	Carottes râpées	Saucisson à l'ail
Cordon bleu de volaille sauce tomate **Riz aux petits légumes**	**Filet de poisson sauce tartare** **Gratin de potiron**	Jambon de Vendée Mogettes label rouge	**Emincé de boeuf local aux oignons** **Haricots plats**
Brie Fruit de saison HVE	Gouda Yaourt aromatisé	Crème anglaise Brioche de vendée	Assortiment de fromages Tarte au chocolat

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

00.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul