

Du 5 au 30 janvier

# MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE – SAUTRON





















LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

|             |   |   |   |  |  |
|-------------|---|---|---|--|--|
| Du 5 au 9   | Crêpe fromage (3)(5)(6)(10)<br>Pané de blé fromage épinards (5)(6)(10)(11)<br>Brocolis (6)<br>Vache qui rit bio (6)<br>Fruit de saison<br>       | Betteraves (1)(9)(14)<br>Brandade de poisson (6)(11)<br>Crème dessert (6)<br>-<br>   | Salade de pâtes (9)(10)<br>Bœuf sauté (6)(11)<br><b>Omelette (6)(10)</b><br>Jeunes carottes (6)<br>-<br>Fruit de saison<br>  | Potage de légumes (6)<br>Blanquette de dinde (6)<br><b>Tarte au fromage (6)(10)</b><br>Petits pois (6)<br>Fromage blanc & coulis de fruits rouges (6)<br>Cake citron maison (6)<br> | Salade verte (1)(9)(14)<br>Tartiflette (6)<br><b>Tartiflette végé (6)</b><br>Yaourt sucré (6)<br>Fruit de saison<br>  |
| Du 12 au 16 | Céleri rémoulade (9)(10)<br>Sauté de porc abricot (6)<br><b>Pané de blé tomate mozza (6)(10)</b><br>Chou-fleur (6)<br>Crème dessert (6)<br>-<br> | Macédoine de légumes (9)(10)<br>Bolognaise végétale (6)<br>Pâtes (5)(6)<br>-<br>Salade de fruits<br>   | Radis tricolore (1)(9)(14)<br>Sauté de bœuf marengo (6)(11)<br><b>Egrené végétarien</b><br>Purée de légumes (6)<br>Fruit de saison<br>-<br>  | Carottes râpées (1)(9)(14)<br>Poisson frais (6)(11)<br>Riz (6)<br>-<br>Galette des rois maison (3)(5)(6)(10)<br>  | Chou blanc en salade (1)(9)(14)<br>Filet de poulet, crème de poivron (6)<br><b>Boulettes soja tomates (13)</b><br>Blé (6)<br>Fromage blanc (6)<br>Compote HVE (poche)<br> |
| Du 19 au 23 | Piémontaise (9)(10)<br>Emincé de bœuf (6)(11)<br><b>Omelette (6)(10)</b><br>Brocolis (6)<br>Tome fermière (6)<br>Fruit de saison<br>           | -<br>Jambon braisé (6)<br><b>Tarte aux poireaux (6)(10)</b><br>Lentilles (6)<br>Kiri bio (6)<br>Gâteau au yaourt (6)<br>   | Potage de légumes (6)<br>Escalope milanaise maison (5)(6)(10)(13)<br><b>Pané de blé fromage épinards (5)(6)(10)(11)</b><br>PDT sauté<br>Crème dessert (6)<br>Fruit de saison<br> | Salade d'endives (1)(9)(14)<br>Pizza Végétarienne (6)(10)<br>-<br>Yaourt (6)<br>Fruit de saison<br>   | Œufs durs, mayonnaise (9)(10)<br>Poisson (6)(11)<br>Purée de légumes (6)<br>-<br>Poire chocolat aux Smarties (6)<br>  |
| Du 26 au 30 | Carottes aux agrumes (1)(9)(14)<br>Colin d'Alaska pané (11)<br>Légumes (6)<br>Chanteneige bio (6)<br>-<br>                                     | Salade chou rouge, pomme (1)(9)(14)<br>Aiguillette de poulet, sauce aurore (6)<br><b>Boulettes soja tomates (13)</b><br>Pâtes (6)<br>Yaourt (6)<br>Fruit de saison<br> | Tarte aux poireaux (6)<br>Émincé de porc (6)<br><b>Falafel de pois chiche (5)</b><br>Poêlée carottes / panais (6)<br>Camembert (6)<br>   | Potage de légumes (6)<br>Bœuf sauté (6)(11)<br><b>Tarte au fromage (6)(10)</b><br>Gratin de chou-fleur (6)<br>Crumble de pomme maison (6)<br>                                     | Jus de Pamplemousse (maison)<br>Galette de semoule, sauce tomate (6)(5)(10)<br>Purée (6)<br>Fruit de saison<br>   |

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine. La liste des allergènes est visible sur sites. Chaque recette avec un label peut contenir un ou plusieurs produits labellisés.