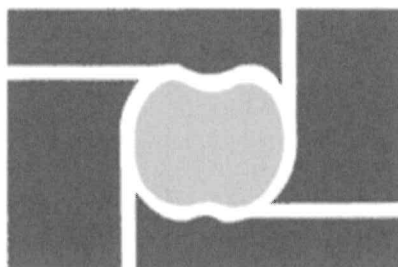


RESTAURANT SCOLAIRE DE POMMERET

MENU DU 5 JANVIER AU 13 FEVRIER



<u>Lundi 05 janvier</u> taboulé riz gourmand BIO compote BIO et tranche de gâteau	<u>Mardi 06 janvier</u> carottes rapées fromagères émincé de porc* niçoise boulgour BIO yaourt aromatisé	<u>Jeudi 08 janvier</u> tartine au jambon poisson bordelaise carottes* persillées émmental clémentine	<u>Vendredi 09 janvier</u> salade chèvre lardons mijoté de bœuf* bourguignon penné galette des rois*
<u>Lundi 12 janvier</u> velouté de légumes* riz BIO gourmand camembert yaourt brassé BIO aux fruits	<u>Mardi 13 janvier</u> mousse de foie saucisse rôtie* purée yaourt fermier* vanille	<u>Jeudi 15 janvier</u> salade de riz au thon filet de poisson frais* au beurre nantais chou-fleur BIO roulé à la fraise	<u>Vendredi 16 janvier</u> salade césar veau marengo haricots verts BIO à la persillade petits suisses BIO aux fruits
<u>Lundi 19 janvier</u> salade pommeretoise pâtes sauce napolitaine cantal IGP corbeille de fruits	<u>Mardi 20 janvier</u> velouté de légumes* blanquette de volaille céréales gourmandes BIO crème dessert chocolat BIO	<u>Jeudi 22 janvier</u> salade Véronica rôti de porc saumuré* compote de pommes buchette de chèvre kiwi	<u>Vendredi 23 janvier</u> pâté de Meslin* filet de poisson* frais sauce hollandaise carottes BIO au beurre yaourt brassé BIO sucré

<u>Lundi 26 janvier</u> carottes rapées et œuf dur pizza au fromage fromage blanc vanille	<u>Mardi 27 janvier</u> tartine au thon émincé de dinde aux épices du soleil boulgour BIO pommes BIO	<u>Jeudi 29 janvier</u> salade composée hachis parmentier salade verte yaourt vanille BIO	<u>Vendredi 30 janvier</u> méli mélo de blé BIO au jambon poisson frais* sauce hollandaise jeunes carottes petits suisses aux fruits BIO
<u>Lundi 2 février</u> salade d'Armor paupiette de dinde poêlée de haricots BIO camembert BIO clémentine	<u>Mardi 3 février</u> salade jambon émmmental émincé de porc* à la moutarde semoule couscous BIO liégeois vanille BIO	<u>Jeudi 5 février</u> carottes rappées* et chantaillou filet meunière purée crêpe	<u>Vendredi 6 février</u> filet de maquereau à la tomate veau marengo* brocolis BIO buchette de chèvre yaourt brassé BIO aux fruits
<u>Lundi 9 février</u> salade de riz BIO poêlée de légumes végétarienne brie BIO fromage blanc aux fruits	<u>Mardi 10 février</u> velouté de légumes* mijoté de dinde LR sauce bourguignonne jeunes carottes yaourt fermier vanille*	<u>Jeudi 12 février</u> salade fromagère galette* saucisse* plateau de yaourt BIO	<u>Vendredi 13 février</u> rillettes et cornichon filet de poisson frais* à l'oseille poêlée de légumes BIO roulé à la fraise

Nos potages sont élaborés avec des légumes frais provenant de chez un maraîcher local (HILLION)

Toutes nos viandes sont d'origine française

*produits provenant d'un approvisionnement local ou direct

IGP:Indication Géographique Protégée

LR : Label Rouge

Tout changement dans nos menus est possible et indépendant de notre volonté