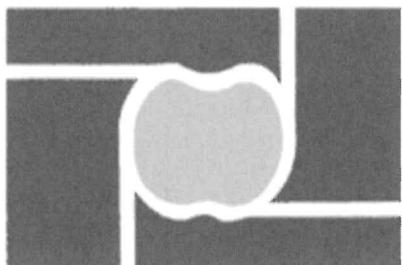


# RESTAURANT SCOLAIRE DE POMMERET

## MENU DU 5 JANVIER AU 13 FEVRIER



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

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