

Restaurants scalaires Menus du Lundi 22 au vendredi 26 Janvier 2018



Semaine 04

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Les groupes d'aliments



Entrée

Plat principal



Produit laitier



Salade Napoli

Blanquette de volaille

Haricots verts

Fromage fouetté **Mme Loïk**

Liégeois à la vanille

Quiche lorraine*

Dos de colin sauce nantua

Purée de carottes de saiso



Yaourt sucré

Mini roulé au chocolat Macédoine de légumes à la mayonnaise



Riz

Petit moulé ail et fines herbes



Fruit

Salade verte icebera

Rôti de porc au jus*

Gratin Dauphinois

Bûche de chévre

Fruit 💮

Betteraves persillées



Poisson pané

Petits pois

Fomage blanc aux fruits

Palmiers











Repas sans viande:

Lundi: Blanquette de quenelles Mardi: Crêpe au fromage Mercedi: Hoki sauce provençale

Jeudi: Omelette

Repas sans porc:

Présence de porc signalée par *

Mardi: Crêpe au fromage leudi: Rôti de dinde au jus

« Geoffroi, le petits pois » t'informe :

Le petit pois, aussi appelé pois potager, est l'un des plus vieux légumes cultivés en Europe et en Asie.

Vert et croquant, il a un goût légèrement sucré,

pourtant on ne le mange quasiment que dans des préparations salées.

Connu cuit dans les plats traditionnels,

le petit pois se déguste aussi cru comme une gourmandise. Il en existe deux variétés : à écosser et mange-tout.

Le petit pois est concentré en fibres, en protéines et en vitamines B. Ses qualités nutritionnelles en font un aliment de plaisir et de bien-être.

Miam!

Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes Légume : Brocolis à la crème

Origine de nos viandes bovines

- Boeuf : France - Veau : France

