

# RESTAURANT SCOLAIRE SAINT-GERMAINMONT



du 2 janvier au 10 février 2023

lundi 03 janvier	mardi 04 janvier	jeudi 06 janvier	vendredi 07 janvier
	SALADE VERTE VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE	SEGMENTS DE PAMPLEMOUSSES ET SUCRE	SALADE CAMPAGNARDE (pommes de terre, oeufs durs, cornichons)
	GRATIN DE POMMES DE TERRE AUX CHAMPIGNONS-CHEDDAR (OU GRATIN DE POMMES DE TERRE AUX DES DE JAMBON)	FILET DE COLIN (MSC) SAUCE CITRON	SAUTE DE BOEUF (VBF, local) AUX OIGNONS
	YAOURT AROMATISE BIO (local)	PETITS POIS	CAROTTES PERSILLEES
	POIRE (locale)	VACHE PICON	SAMOS
		GALETTE DES ROIS (FC et A) (à portionner)	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP

lundi 10 janvier	mardi 11 janvier	jeudi 13 janvier	vendredi 14 janvier
CHOU ROUGE (régional) VINAIGRETTE	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	SALADE ICEBERG AUX DES DE FROMAGE	CREPE AU FROMAGE
POISSON PANE (MSC)	SAUTE DE PORC (VPF, local) SAUCE TOMATE	PARMENTIER AUX LENTILLONS BIO (local)	FILET DE POULET (VVF, local) A LA MOUTARDE
HARICOTS VERTS BIO A L'AIL	SEMOULE BIO	OU (HACHIS PARMENTIER)	POMMES DE TERRE ET CHOUX-FLEURS BECHAMEL
YAOURT BRASSE (local)	CAPRICE DES DIEUX (local)	GOUDA BIO (à portionner)	TARTARE AIL ET FINES HERBES
QUATRE-QUART ET CREME ANGLAISE (à portionner)	BANANE	CREME DESSERT CHOCOLAT	CLEMENTINES

lundi 17 janvier	mardi 18 janvier	jeudi 20 janvier	vendredi 21 janvier
CAROTTES RAPEES (locales) VINAIGRETTE	CELERI RAPE (local) REMOULADE	<b>Nouvel an chinois</b> Salade de chou chinois à l'ananas vinaigrette au soja Sauté de porc (VPF, local) au caramel Riz cantonais Fromage Litchis au sirop	MACEDOINE DE LEGUMES VINAIGRETTE
FILET DE COLIN (MSC) SAUCE CUMIN	TORTI BIO (locales) FACON BOLOGNAISE ET FROMAGE RAPE		BOUDIN BLANC DE RETHEL IGP
PUREE DE POTIRON (dont pommes de terre locales)	(OU TORTI BIO (locales) BOLOGNAISE)		PUREE DE POMMES DE TERRE (locales)
MAASDAM BIO (à portionner)	COULOMMIERS		BUCHETTE DE LAITS MELANGES (BC) (à portionner)
LIEGEOIS VANILLE	POMME (locale)	YAOURT AROMATISE BIO	

lundi 24 janvier	mardi 25 janvier	jeudi 27 janvier	vendredi 28 janvier
OEUF DUR MAYONNAISE	SAMOUSA AUX LEGUMES	SALADE COLESLAW (locale)	PANAIS REMOULADE (local)
BOULETTES VEGETALES SAUCE TOMATE (OU BOULETTES DE BOEUF)	SAUTE DE POULET (VVF, local) AUX EPICES TANDOORI	NUGGETS DE POISSON ET KETCHUP	CARBONADE DE BOEUF (VBF, local)
PENNES	COEURS DE BLE A L'INDIENNE	GRATIN EPINARDS ET POMMES DE TERRE	POTATOES
MIMOLETTE BIO (à portionner)	FROMAGE	PETIT SUISSE NATURE SUCRE	CAMEMBERT BIO (à portionner)
KIWI BIO	CAKE A LA MANGUE	COMPOTE DU CHEF	POMME (locale)

lundi 31 janvier	mardi 01 février	jeudi 03 février	vendredi 04 février
ROULADE DE VOLAILLE	CHOU ROUGE (local) VINAIGRETTE	SALADE ICEBERG AU MAIS	PIZZA
POISSON A LA BORDELAISE	CHIPOLATAS (locales)	LASAGNES AUX LEGUMES DU SOLEIL	RÔTI DE DINDE SAUCE SUPREME
PUREE DE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE	LENTILLES VERTES BIO (locales)	(OU LASAGNES BOLOGNAISE)	PETITS POIS
EMMENTAL (à portionner)	EDAM BIO (à portionner)	BRIE EN POINTE (à portionner)	CANTAFRAIS
YAOURT NATURE BRASSE SUCRE (local) (à portionner)	MINI-CREPE DE LA CHANDELEUR	CLEMENTINES	BANANE

lundi 21 février	mardi 22 février	jeudi 24 février	vendredi 25 février
CELERI RAPE (local) SAUCE COCKTAIL	SALADE DE MÂCHE AUX CROÛTONS	SALADE DE PEPINETTES	<b>MENU DU JOUR</b>
RAVIOLI AUX LEGUMES ET FROMAGE RAPE	BRANDA DE POISSON DU CHEF	EMINCE DE PORC (VBF) SAUCE CURRY	
(OU RAVIOLI DE BOEUF)	SAMOS	CAROTTES RONDELLES PERSILLEES	
GOUDA BIO (à portionner)	NOVLY AU CHOCOLAT	MAASDAM BIO (à portionner)	
CREME DESSERT VANILLE		COMPOTE DU CHEF	

## VACANCES D'HIVER