

RESTAURANT SCOLAIRE

Menus Elementaires




Lundi





Mardi


Jeudi


Vendredi

Semaine du
3 au 7 Janvier





Soupe à la tomate 
Steak haché de veau
Pâtes
Compote de pommes
BIO  Ou Poires BIO 
1,9,7





REPAS VEGETARIEN
Carottes râpées 
Ou Salade Betteraves 
Riz semi complet BIO aux
légumes  
Gouda
Kiwi Ou Clémentine
10,12,1,7


Saucisson à l'ail
Ou Saucisson sec
Gratin de poisson 
Salade verte
Emmental
Galette des rois
7,4,1,3,10,12




Feuilleté Hot-dog
Ou Feuilleté au fromage
Saucisse de volaille BIO 
Haricots beurre
Ail et fines herbes
Fromage blanc aux fruits
1,3,7

Semaine du
10 au 14 Janvier




REPAS VEGETARIEN
Salade de lentilles 
Raviolis emmental basilic
BIO 
Salade verte
Yaourt aromatisé BIO 
Ou Yaourt sucré Bio 
10,12,1,7



Salade de haricots verts 
Ou Avocat
Blanquette de veau BIO 
Pomme de terre vapeur 
Vache qui rit
Crème dessert chocolat Ou
Vanille BIO 
10,12,9,7,1



Bouillon de légumes
vermicelles
Cuisse de poulet BIO 
Ratatouille
Emmental
Pomme Ou Banane
1,9,7





Macédoine mayonnaise
Ou Coleslaw 
Filet de hoki beurre citron 
Carottes persillées BIO 
Panna cotta fruits rouges
Ou Panna Cotta caramel
1,3,7,4,10

Semaine du
17 au 21 Janvier


REPAS VEGETARIEN
Roulé à l'emmental
Ou Roulé au chèvre
Poêlée de légumes
Blé BIO 
Yaourt vanille BIO 
Ou Yaourt fraise Bio 
1,3,7





Potage de légumes 
Lasagnes Bolognaises 
Salade verte
Vache qui rit
Clémentine Ou Pomme
1,9,7,10,12





Rillettes de poulet
Ou Mousse de canard
Escalope de veau
Petits pois 
Edam
Gâteau au yaourt 
1,3,7,9




Salade de riz thon 
Ou Salade pâtes surimi 
Poisson pané
Haricots plats d'Espagne
Fromage blanc sucré BIO 
Ou Coulis fruits BIO 
1,3,4,7,10,12

Semaine du
24 au 28 Janvier

**JOURNEE FRANCO-
ALLEMANDE**
Gruner Salat (salade verte)
Curry Wurst  (saucisse
fumée sauce tomate frites)
Forêt noire
1,3,7,10,12

Carottes râpées 
Ou Salade de chou blanc
Rôti de veau
Lentilles 
Comté
Compote de poires  Ou
Pommes BIO 
7,9,10,12

REPAS VEGETARIEN
Salade endives au fromage 
Spaghettis semi complets
Bolognaise végétale BIO 
Yaourt à la grecque fruits
rouges BIO  Ou Vanille Bio 
1,3,7,9,10,12

Potage de légumes 
Filet de colin beurre blanc 
Blé BIO 
Kiri au chèvre
Banane Ou Kiwi
1,4,7,9

Toutes les viandes proposées et servies sont d'origine Française Produits issus de l'Agriculture Biologique (BIO)



Produits Issus de l'Agriculture Biologique



Produits Label Rouge



Produits Issus d'Appellation d'Origine Protégée



Produits Faits Maison

Allergènes

- | | |
|-------------|------------------------------------|
| 1 Gluten | 8 Fruits à coques |
| 2 Crustacés | 9 Celeri |
| 3 Oeufs | 10 Moutarde |
| 4 Poissons | 11 Graines de sesame |
| 5 Arachides | 12 Anhydride sulfureux et sulfites |
| 6 Soja | 13 Lupin |
| 7 Lait | 14 Mollusques |



Etoile & Clé de l'Aquitaine

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en cas de problèmes d'approvisionnement ou de circonstances indépendantes de notre volonté.