

RESTAURANT SCOLAIRE - SAINT FULGENT

Menus du lundi 08 au vendredi 19 janvier 2018



Semaine 2 (5é.5j)

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

LUNDI 8 janvier 2018	MARDI 9 janvier 2018	MERCREDI 10 janvier 2018	JEUDI 11 janvier 2018	VENDREDI 12 janvier 2018
Concombres	Potage vermicelles		Betteraves	Coleslaw
Raviolis	Sauté de porc à la moutarde douce		Dos de colin à l'armoricaine	Hachis parmentier
Salade verte	Haricots verts		Riz et ratatouille	Salade verte
Fromage	Fromage ou laitage		Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
<u>Entremet vanille</u> Fruit de saison	<u>Galette des rois</u> Fruit de saison		<u>Fruit de saison</u> Compote	<u>Petit suisse aux fruits</u> Fruit de saison



Semaine 3 (5é.5j)

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

LUNDI 15 janvier 2018	MARDI 16 janvier 2018	MERCREDI 17 janvier 2018	JEUDI 18 janvier 2018	VENDREDI 19 janvier 2018
Carottes au citron	Velouté de légumes		Endives mimolette	Riz carnaval
Poisson beurre citronné	Rougail de saucisse		Pilon de poulet	Bœuf en carbonade
Pâtes	Semoule		Carottes et navets	Poêlée de légumes
Fromage ou laitage	Fromage ou laitage		Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
<u>Poire au sirop</u> Fruit de saison	<u>Fromage blanc vanille</u> Fruit de saison		<u>Tarte au chocolat</u> Fruit de saison	<u>Fruit de saison</u> Yaourt sucré

Nos salades

Taboulé à la menthe: semoule, tomates, poivrons verts, menthe, petits pois, raisin secs, vinaigrette
 pâtes monégasques: coquillettes, thon, persil, ciron, mayonnaise
 Riz carnaval: riz, carottes, maïs

Nos sauces

Sauce à l'armoricaine: Fumet, tomate, vin blanc concentré, assaisonnement

Pour votre information

Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercier de votre compréhension.

Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.





Semaine 4 (5é.5j)

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

LUNDI 22 janvier 2018	MARDI 23 janvier 2018	MERCREDI 24 janvier 2018	JEUDI 25 janvier 2018	VENREDI 26 janvier 2018
Taboulé de chou-fleur	Pommes de terre au chèvre		Velouté de potiron	Duo de carottes et céleri
Brandade de poisson	Sauté de bœuf		Sauté de porc au chorizo	Rôti de dinde forestière
Salade verte	Carottes vapeur		Semoule	Frites
Fromage ou laitage	Fromage ou laitage		Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Yaourt  Fruit de saison	Entremet chocolat Fruit de saison		Petit Suisse aux fruits Fruit de saison	Fruit de saison Cocktail de fruits





La Fête de la Chandeleur, qui a lieu le 2 février, a plusieurs noms. Elle s'appelle aussi la Fête des Chandelles, la Fête de la Lumière et est surtout connue comme le jour des Crêpes.



Semaine 5 (5é.5j)

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

LUNDI 29 janvier 2018	MARDI 30 janvier 2018	MERCREDI 31 janvier 2018	JEUDI 1 février 2018	VENREDI 2 février 2018
Friand fromage	Potage vermicelles		Saucisson	Salade endivette
Paupiette de veau	Poisson meunière		Sauté de dinde sauce tomate	Pâtes
Petits pois très fins	Gratin de brocolis/pommes de terre 		Lentilles	à la bolognaise
Fromage ou laitage	Fromage ou laitage		Fromage	Fromage ou laitage
Entremet vanille Fruit de saison	Compote et biscuit Fruit de saison		Fruit de saison Yaourt aromatisé	Crêpe au chocolat Fruit de saison



Nos salades

Salade coleslaw : chou blanc, carottes, céleri
Salade endivette : endives, mimolette, vinaigrette à l'orange

Nos sauces

Sauce forestière: oignons, champignons, fond, roux, crème

Pour votre information

Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.



RESTAURANT SCOLAIRE - SAINT FULGENT

Menus du lundi 05 février au vendredi 16 février 2018

Bon
appétit !



Semaine 6 (5é.5j)

- Entrée**
- Plat principal**
- Légume Féculent**
- Produit laitier**
- Dessert**

LUNDI
5 février 2018

Crêpe au fromage

Filet de poisson à la fondue de poireaux

Riz

Fromage ou laitage

Fruit de saison
Compote de pêches

MARDI
6 février 2018

Céleri à l'indienne

Rôti de porc

Frites

Fromage ou laitage

Yaourt aromatisé
Fruit de saison

MERCREDI
7 février 2018

JEUDI
8 février 2018

Carottes râpées

Goulasch de bœuf

Haricots verts très fins

Fromage ou laitage

Far
Fruit de saison

VENDREDI
9 février 2018

Macédoine

Fricassée de volaille

Purée de potiron

Fromage ou laitage

Crème dessert
Fruit de saison



Nouvel An Chinois :
L'année du CHIEN DE TERRE commencera le 16 février
et se terminera le 4 février 2019 pour laisser la place au signe du Porc de Terre



Semaine 7 (5é. 5j)

- Entrée**
- Plat principal**
- Légume Féculent**
- Produit laitier**
- Dessert**

LUNDI
12 février 2018

Salade piémontaise

Emincé de bœuf au paprika

Carottes persillées

Fromage

Entremet

Fruit de saison

MARDI
13 février 2018

Potage de légumes

Jambon grillé sauce Brune

Mogettes

Fromage

Compote
Fruit de saison

MERCREDI
14 février 2018

JEUDI
15 février 2018

Pizza

Dos de colin

Julienne de légumes

Fromage ou laitage

Mousse au chocolat
Fruit de saison

VENDREDI
16 février 2018

Salade soja / carottes

Emincé de poulet au lait de coco

Riz cantonais

Fromage ou laitage

Beignet

Salade de fruits aux litchis

Nos salades

Céleri à l'indienne : céleri, fromge blanc, curry, raisins secs

Nos sauces

Pour votre information

Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.

