



Semaine 1 (5é.5j)

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

**LUNDI**  
2 janvier 2017



**MARDI**  
3 janvier 2017

Taboulé à la menthe  
Pâtes au surimi  
Dos de colin à l'armoricaine  
Riz et ratatouille  
Fromage ou laitage  
Compote  
Fruit de saison

**MERCREDI**  
4 janvier 2017

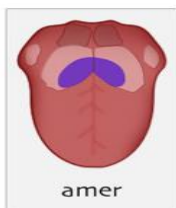


**JEUDI**  
5 janvier 2017

Potage  
Chou blanc à l'orange  
Jambon grillé  
Haricots verts  
Fromage ou laitage  
Galette des rois  
Fruit de saison

**VENDREDI**  
6 janvier 2017

Betteraves  
Pomelos  
Hachis parmentier  
Salade verte  
Fromage ou laitage  
Petit suisse aux fruits  
Fruit de saison



### La saveur "Amer":

les papilles qui réagissent aux aliments amers sont situées à l'arrière de notre langue.

Ce sont les différentes et multiples expériences alimentaires qui nous permettent d'enregistrer les saveurs et de les reconnaître ensuite. l'endive, le cacao, le pamplemousse et l'amande ont l'AMERTUME comme point commun.



Semaine 2 (5é.5j)

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

**LUNDI**  
9 janvier 2017

Carottes au citron  
Concombre alpins  
Pilon de poulet  
Pâtes  
Fromage ou laitage  
Poire au sirop  
Fruit de saison

**MARDI**  
10 janvier 2017

Velouté de légumes  
Palmier à l'ananas  
Rougail de saucisse  
Semoule  
Fromage ou laitage  
Fromage blanc vanille  
Fruit de saison

**MERCREDI**  
11 janvier 2017



**JEUDI**  
12 janvier 2017

Céleri à la crème  
Endives mimolette  
Poisson aux agrumes  
Carottes et navets  
Fromage ou laitage  
Tarte au chocolat  
Fruit de saison

**VENDREDI**  
13 janvier 2017

Pâtes monégasques  
Riz carnaval  
Bœuf en carbonade  
Poêlée de légumes  
Fromage ou laitage  
Yaourt sucré  
Fruit de saison

### 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 3 (5é.5j)

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

LUNDI 16 janvier 2017	MARDI 17 janvier 2017	MERCREDI 18 janvier 2017	JEUDI 19 janvier 2017	VENREDI 20 janvier 2017
<b>Betteraves</b> Chou fleur vinaigrette	<b>PDt au chèvre</b> Quiche lorraine		<b>Velouté de potiron</b> Macédoine	<b>Salade du marin</b> Salade coleslaw
<b>Brandade de poisson</b>	<b>Sauté de bœuf</b>		<b>Sauté de porc à la moutarde</b>	<b>Rôti de dinde forestière</b>
<b>Salade verte</b>	<b>Carottes vapeur</b>		<b>Chou fleur</b>	<b>Frites</b> 
<b>Fromage ou laitage</b>	<b>Fromage ou laitage</b>		<b>Fromage ou laitage</b>	<b>Fromage ou laitage</b>
<b>Flan nappé caramel</b>  <b>Fruit de saison</b>	<b>Entremets chocolat</b> <b>Fruit de saison</b>		<b>Crêpe</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Cocktail de fruits</b> <b>Fruit de saison</b>




Semaine 4 (5é.5j)

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

**Nouvel an chinois :**  
l'année du Coq de Feu débute le 28 janvier. Contrairement à nous, les chinois ne fêtent pas le début de l'année mais l'arrivée du printemps qui commence le premier jour du premier mois du calendrier lunaire. C'est la fête la plus importante des célébrations traditionnelles chinoises.



LUNDI 23 janvier 2017	MARDI 24 janvier 2017	MERCREDI 25 janvier 2017	JEUDI 26 janvier 2017	VENREDI 27 janvier 2017
<b>Crêpe au jambon</b> Friand fromage	<b>Potage vermicelles</b> Riz niçois		<b>Salade chinoise</b> Salade Pékin	<b>Salade endivette</b> Potage
<b>Paupiette de veau</b>	<b>Poisson meunière</b>		<b>Porc au caramel</b>	<b>Pâtes</b>
<b>Petits pois très fins</b>	<b>Brocolis</b>		<b>Riz et Légumes sautés</b>	<b>à la bolognaise</b>
<b>Fromage ou laitage</b>	<b>Fromage ou laitage</b>		<b>Fromage ou laitage</b>	<b>Fromage ou laitage</b>
<b>Entremets vanille</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Compote et biscuit</b> <b>Fruit de saison</b>		<b>Beignet</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Petit suisse aux fruits</b> <b>Fruit de saison</b> 

**Nos salades**

- Salade du marin :** endives, thon, crème, citron, ciboulette
- Salade coleslaw :** chou blanc, carottes, céleri
- Salade endivette :** endives, mimolette, vinaigrette à l'orange
- Salade Chinoise :** Chou chinois, surimi, ananas
- Salade Pékin :** Salade, surimi, agrumes

**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 30 janvier au vendredi 10 février 2017

Bon  
appétit !



## Chandeleur

Semaine 5 (5é.5j)

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

**LUNDI**  
30 janvier 2017

Céleri à l'indienne  
Pomelos  
Filet de poisson meunière  
Riz aux petits légumes  
Fromage ou laitage  
Compote de pêche  
Fruit de saison

**MARDI**  
31 janvier 2017

Chou rouge pomme  
Salade au fromage  
Rôti de porc  
Frites  
Fromage ou laitage  
Yaourt aromatisé  
Fruit de saison

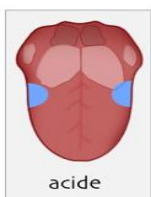
**MERCREDI**  
1 février 2017

**JEUDI**  
2 février 2017

Carottes râpées   
Céleri à l'indienne  
Goulasch de bœuf  
Haricots verts très fins  
Fromage ou laitage  
Crêpe  
Fruit de saison

**VENDREDI**  
3 février 2017

Endives au thon  
Macédoine  
Fricassée de volaille  
Purée de potiron  
Fromage ou laitage  
Crème dessert  
Fruit de saison



### La saveur "Acide":

les papilles qui réagissent aux aliments acides sont situées sur les côtés à l'arrière de notre langue. Le citron est un aliment synonyme de la saveur acide par son côté tonique qui nous fait grimacer quand on le mange tout comme le vinaigre ou les cornichons



Semaine 6 (5é. 5j)

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

**LUNDI**  
6 février 2017

Palmier au maïs  
Concombres  
Raviolis  
Salade verte  
Fromage ou laitage  
Entremets vanille  
Fruit de saison

**MARDI**  
7 février 2017

Betteraves  
Potage  
Jambon grillé sauce Brune  
Lentilles   
Fromage ou laitage  
Compote  
Fruit de saison

**MERCREDI**  
8 février 2017

**JEUDI**  
9 février 2017

Saucisson cornichon  
Salade d'agrumes  
Sauté de dinde aigre douce  
Chou fleur  
Fromage ou laitage  
Tarte au citron  
Fruit de saison

**VENDREDI**  
10 février 2017

Crêpe au fromage  
Pizza  
Filet de poisson  
Julienne de légumes  
Fromage ou laitage  
Mousse au chocolat  
Fruit de saison

### Nos salades

Céleri à l'indienne : céleri, fromage 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.

