

Menus du 04 janvier au 19 février 2021

RESTAURANT SCOLAIRE DE TEMPLEMARS

Légende :



lundi 04 janvier	mardi 05 janvier	mercredi 06 janvier	jeudi 07 janvier	vendredi 08 janvier
CAROTTES LOCALES VINAIGRETTE	CELERI REMOULADE	SAUCISSON	POTAGE DE LEGUMES BIO	SALADE DE POMMES DE TERRE
STEAK HACHE VBF SAUCE NAPOLITAINE	JAMBON BRAISE	POISSON MEUNIERE SAUCE ECHALOTE	SAUTE DE DINDE BIO	GRATIN DE PATES PETITS POIS BECHAMEL ET FROMAGE
CŒUR DE BLE ET BROCOLIS	JARDINIERE DE LEGUMES	POMMES DE TERRE GRENAILLES ET POIREAUX LOCAUX A LA CREME	RIZ BIO ET HARICOTS VERTS BIO SAUCE TOMATE	ENDIVES LOCALES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE BIO	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	GALETTE DES ROIS	POMME AU FOUR	FRUIT DE SAISON BIO	FROMAGE BLANC A LA CASSONADE

lundi 01 février	mardi 02 février	mercredi 03 février	jeudi 04 février	vendredi 05 février
ICEBERG AUX CROUTONS	SALADE COMPOSEE	SALAMI	CELERI BIO REMOULADE	SOUPE DE LEGUMES
CARBONADE FLAMANDE VBF	ROTI DE PORC DES HAUTS DE France	ESCALOPE DE DINDE FRANCAISE SAUCE SUPREME	CHILI CON CARNE BIO	PARMENTIER DE LEGUMES
FRITES ET SALADE VERTE	COQUILLETES ET POEELE DE CAROTTES	POMMES DE TERRE ET CHOUX FLEURS EN GRATIN	RIZ BIO	SALADE VERTE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE BIO	FROMAGE
FROMAGE BLANC AU SPECULOOS	CREPE AU SUCRE	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMMES BIO	FRUIT DE SAISON

lundi 11 janvier	mardi 12 janvier	mercredi 13 janvier	jeudi 14 janvier	vendredi 15 janvier
PECHE AU THON	SALADE DE PATES BIO	SALADE AUX LARDONS	ENDIVES MIMOLETTE ET NOIX	PATE DE CAMPAGNE
FILET ROTI DE DINDE FRANCAISE SAUCE TOMATE	SAUTE DE PORC BIO A LA CREOLE	ROTI DE BŒUF VBF SAUCE POIVRE	PIZZA AU FROMAGE OU CALAMARS SAUCE TARTARE	PECHE DU JOUR
POMMES DE TERRE ET EPINARDS	SEMOULE BIO ET CAROTTES BIO	PATES ET POTIRON A LA CREME	RIZ ET SALADE VERTE	CŒUR DE BLE ET JULIENNE DE LEGUMES
FROMAGE	FROMAGE BIO	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
MOUSSE AU CHOCOLAT	COMPOTE DE POMMES BIO	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT SAVEUR CHOCOLAT

lundi 08 février	mardi 09 février	mercredi 10 février	jeudi 11 février	vendredi 12 février
TABOULE DE CHOUX FLEURS BIO	VEOUTE DE POTIRON A LA TOMME DE SAVOIE	BETTERAVES MIMOSA	CHOU ROUGE AUX POMMES LOCALES	CREPE AUX CHAMPIGNONS
STEAK HACHE BIO SAUCE ECHALOTES	TARTIFLETTE	QUICHE LORRAINE	BOLOGNAISE VEGETARIENNE	BLANQUETTE DE POISSON
PEPINETTES BIO ET HARICOTS VERTS BIO A L'ECHALOTE	SALADE VERTE	SEMOULE SAUCE TOMATE AUX PETITS LEGUMES	PATES ET POEELE DE CAROTTES LOCALES	POMMES RISSOLEES ET EPINARDS A LA CREME
FROMAGE BIO	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON BIO	FROMAGE BLANC AUX MYRTILLES	LIEGEOIS VANILLE	POIRE AU CHOCOLAT	YAOURT NATURE SUCRE

lundi 18 janvier	mardi 19 janvier	mercredi 20 janvier	jeudi 21 janvier	vendredi 22 janvier
SOUPE AUX POIREAUX	BRUSCHETTA POIVRON ET MOZZARELLA	BETTERAVES AUREORES	CAROTTES RAPEES BIO AU CITRON	VERRINE DU CHEF
DAHL DE LENTILLES CORAIL ET COCO	FUSILLI AUX BOULETTES DE BŒUF SAUCE TOMATE FACON POLPETTE	CHIPOLATAS	OMELETTE BIO AU FROMAGE	BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE
RIZ AUX PETITS LEGUMES	SALADE AU PARMESAN	PUREE DE POMMES DE TERRE ET COMPOTE	SALADE VERTE BIO	CŒUR DE BLE ET FONDUE D'ENDIVES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE BIO	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	PANNA COTTA	YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON BIO	FLAN CARAMEL

lundi 15 février	mardi 16 février	mercredi 17 février	jeudi 18 février	vendredi 19 février
SARDINE A LA TOMATE	POTAGE DE LEGUMES	FEUILLE D'ENDIVES LOCALES AU FROMAGE FRAIS	COLESLAW BIO	SALADE PIEMONTAISE
SAUTE DE PORC DES HAUTS DE France SAUCE FORESTIERE	GRATIN DE POMMES DE TERRE CHOU FLEUR ET ŒUF DUR	CROQUETTE DE POISSON SAUCE TARTARE	CHIPOLATAS BIO SAUCE BERCY	PECHE DU JOUR
SEMOULE ET COURGETTES	BECHAMEL ET BATAVIA	BLE ET FONDUE DE POIREAUX	MACARONIS BIO ET RATATOUILLE BIO	RIZ ET HARICOTS VERTS
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE BIO	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	BEIGNET DE MARDI GRAS	ABRICOTS AU SIROP	YAOURT AROMATISE BIO	FRUIT DE SAISON

lundi 25 janvier	mardi 26 janvier	mercredi 27 janvier	jeudi 28 janvier	vendredi 29 janvier
SALADE DE HARICOTS BEURRE	CAROTTES LOCALES AUX RAISINS	RADIS ROUGE AU SEL	POTAGE DE LEGUMES BIO	CHOU CHINOIS SAUCE COCKTAIL
MARMITTE DU PECHEUR	TARTE AU FROMAGE	SAUCISSE DE VOLAILLE	BOLOGNAISE BIO	PECHE DU JOUR
POMMES DE TERRE ET BRUNOISE DE LEGUMES	HARICOTS VERTS	CŒUR DE BLE ET BROCOLIS	PATES BIO ET CAROTTES BIO	PUREE ET SALADE VERTE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE BIO	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS CHOCOLAT	TARTE AUX POMMES	YAOURT BIO	FRUIT DE SAISON