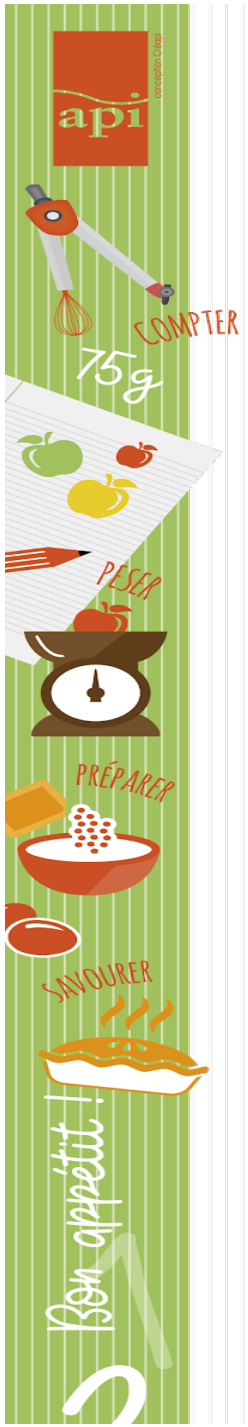


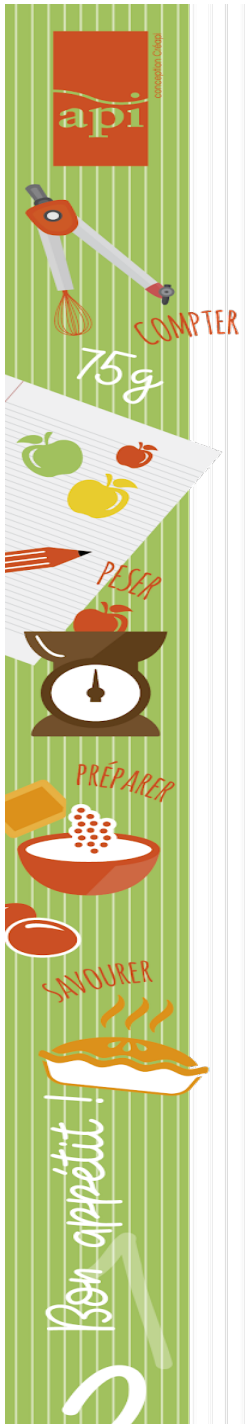
RESTAURANT SCOLAIRE LES PETITS GOURMETS

Produits labellisés
Produit bio
Réalisé par le chef
Produit Local
Pêche durable
Repas végétarien

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

mardi 03 janvier	mercredi 04 janvier	jeudi 05 janvier	vendredi 06 janvier
fêtons les Geneviève	fêtons les Odilon	fêtons les Edouard	fêtons les Epiphanie
FRIAND AU FROMAGE OU PIZZA TOMATE FROMAGE	CÉLERI BIO RÉMOULADE	DUO DE CRUDITÉS OU PAMPLEMOUSSE	**POTAGE DU CHEF**
OMELETTE AUX FINES HERBES	NORMANDIN DE VEAU SAUCE CRÈME	**LASAGNES DE BOEUF DU CHEF**	PÊCHE DU JOUR
RIZ BIO **FONDUE DE POIREAUX LOCAUX**	**ECRASÉ DE POMMES DE TERRE LOCALES** PETITS POIS	**SALADE VERTE BIO**	**BOULGOUR BIO** **HARICOTS VERTS BIO À L'AIL**
FROMAGE AOP	**FROMAGE AOP**	**FROMAGE AOP**	**FROMAGE AOP**
YAOURT BIO OU FLAN CHOCOLAT OU FRUIT DE SAISON	**FRUIT DE SAISON HVE**	LIÉGEOIS VANILLE **OU BROWNIE DU CHEF** OU FRUIT DE SAISON	**GALETTE DES ROIS**

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

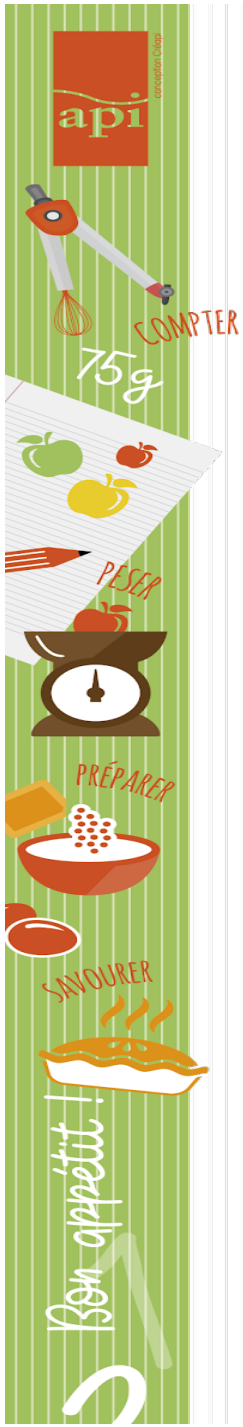


RESTAURANT SCOLAIRE LES PETITS GOURMETS

Produit Local
Pêche durable
Repas végétarien
Produits labellisés
Produit bio
Réalisé par le chef

lundi 09 janvier	mardi 10 janvier	mercredi 11 janvier	jeudi 12 janvier	vendredi 13 janvier
fêtons les Alice	fêtons les Guillaume	fêtons les Paulin	fêtons les Marguerite	fêtons les Yvette
CAROTTES RÂPÉES LOCALES VINAIGRETTE	ROSETTE TRANCHÉE ET CORNICHONS	OEUF DUR SAUCE COCKTAIL	VELOUTÉ DE LÉGUMES BIO	SALADE LOCALE FROMAGÈRE
OU CELERI LOCAL REMOULADE	OU PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS			OU TABOULÉ DE CHOU FLEUR
OU ENDIVES À LA MIMOLETTE				
JAMBON LABEL ROUGE	SAUTÉ DE BOEUF LOCAL	POULET RÔTI LABEL ROUGE	BOLOGNAISE DE LÉGUMES BIO	PECHE DU JOUR
POMMES DE TERRE RISSOLÉES	SEMOULE BIO	POMME DE TERRE AU FOUR	COQUILLETTES BIO	RIZ PILAF BIO
SALADE VERTE LOCALE	LÉGUMES COUSCOUS	PETITS POIS CAROTTES		ÉPINARDS À LA CRÈME
FROMAGE AOP	FROMAGE AOP	FROMAGE AOP	FROMAGE BIO	FROMAGE AOP
CHOIX DE FRUITS DE SAISON DONT POMME HVE	YAOURT LOCAL	LIÉGEOIS VANILLE	YAOURT BIO	FRUIT DE SAISON
OU FROMAGE BLANC À LA CONFITURE	OU FRUIT DE SAISON		OU FRUIT DE SAISON BIO	OU TARTE AUX POMMES
OU CRÈME DESSERT CARAMEL	OU RIZ AU LAIT		OU COMPOTE DE FRUITS BIO	OU PETIT SUISSE FRUITÉ

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



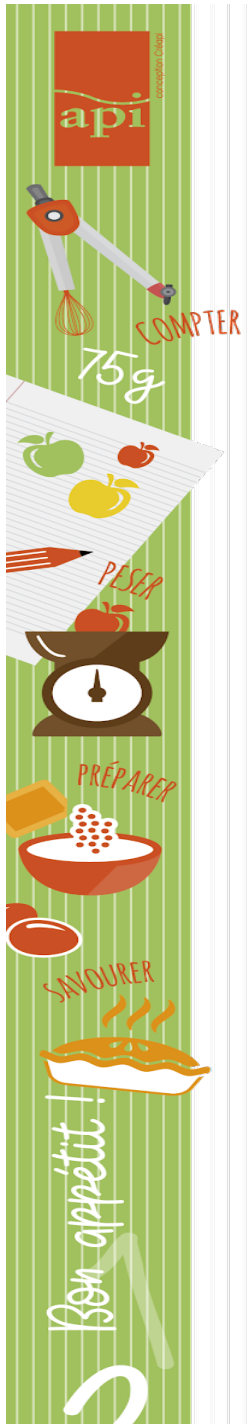
RESTAURANT SCOLAIRE LES PETITS GOURMETS

Produit Local
Pêche durable
Repas végétarien
Produits labellisés
Produit bio
Réalisé par le chef

Repas à thème "La Savoie"

lundi 16 janvier	mardi 17 janvier	mercredi 18 janvier	jeudi 19 janvier	vendredi 20 janvier
fêtons les Marcel	fêtons les Roseline	fêtons les Prisca	fêtons les Marius	fêtons les Sébastien
SARDINES ET TOAST	POTAGE AUX LÉGUMES LOCAUX	CRÊPE AU FROMAGE	VELOUTÉ DE POTIRON BIO	CHOU BLANC LOCAL VINAIGRETTE
OU SALADE AU THON			OU HOUMOUS ET SES CROÛTONS	OU CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
OU PÊCHE AU THON				
ROUGAIL LABEL ROUGE	RIZ CANTONAIS	BOULETTES D'AGNEAU	TARTIFLETTE SAVOYARDE	PECHE DU JOUR
PURÉE DE PATATES DOUCES	RIZ BIO	PENNE BIO		BLÉ BIO
ET CAROTTES LOCALES		CHAMPIGNONS À LA CRÈME	SALADE VERTE BIO	PANAIS RÔTI AU MIEL
FROMAGE AOP	FROMAGE AOP	FROMAGE AOP	FROMAGE BIO	FROMAGE AOP
POIRE LOCALE AU CHOCOLAT	FROMAGE BLANC À LA CASSONADE	CRÈME DESSERT CARAMEL	GÂTEAU DE SAVOIE DU CHEF	FRUIT DE SAISON LOCAL
OU DONUT	OU FRUIT DE SAISON		OU FRUIT DE SAISON BIO	OU YAOURT AUX FRUITS
OU PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ	OU MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF		OU YAOURT SUCRÉ BIO	OU SEMOULE AU CARAMEL

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

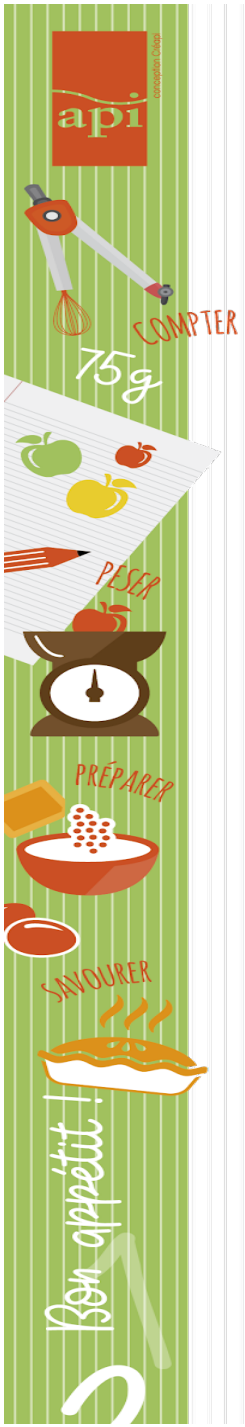


RESTAURANT SCOLAIRE LES PETITS GOURMETS

Produit Local
Pêche durable
Repas végétarien
Produits labellisés
Produit bio
Réalisé par le chef

lundi 23 janvier	mardi 24 janvier	mercredi 25 janvier	jeudi 26 janvier	vendredi 27 janvier
fêtons les Alphonse	fêtons les François	fêtons les Conv. S. Paul	fêtons les Paul	fêtons les Angèle
CHOU ROUGE VINAIGRETTE	POTAGE DE LÉGUMES BIO	LENTILLES VERTES BIO VINAIGRETTE	CRÊPE AU FROMAGE	SALADE VERTE LOCALE AUX CROÛTONS VINAIGRETTE ET DÉS DE FROMAGE
OU COLESLAW			OU QUICHE AUX POIREAUX	OU RADIS AU BEURRE
OU PAMPLEMOUSSE				
HOT DOG	OMELETTE AU FROMAGE BIO	ÉMINCÉ DE DINDE LABEL ROUGE AU CURRY	BOLOGNAISE DE BOEUF	PECHE DU JOUR
FRITES	BOULGOUR BIO	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE LOCAL	TORTIS BIO	RIZ IGP
SALADE VERTE LOCALE	POÊLÉE DE CAROTTES BIO	ENDIVES LOCALES BRAISÉES	PETITS LÉGUMES	LÉGUMES BLANQUETTE
FROMAGE AOP	FROMAGE BIO	FROMAGE AOP	FROMAGE AOP	FROMAGE AOP
FROMAGE BLANC À CUSTOMISER	FRUIT DE SAISON BIO	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	FLAN PÂTISSIER	SALADE DE FRUITS DU CHEF
OU FRUIT DE SAISON	OU CLAFOUTIS DU CHEF		OU FRUIT DE SAISON	OU PANNA COTTA
OU LIÉGEOIS VANILLE	OU YAOURT SUCRE DE CANNE BIO		OU PETIT SUISSE FRUITÉ	OU YAOURT AROMATISÉ

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



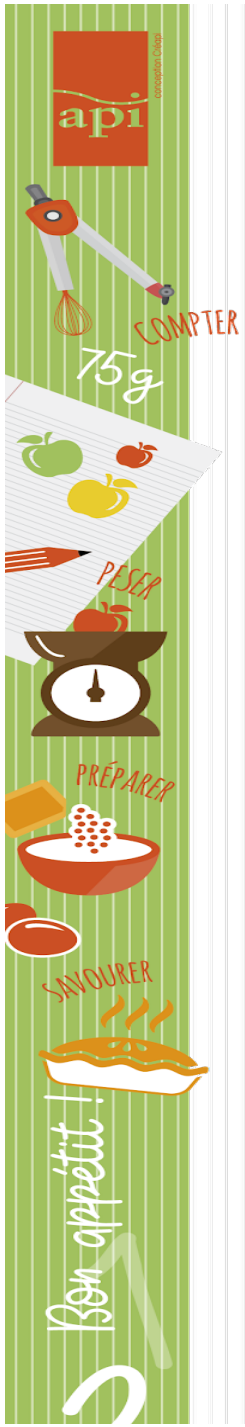
RESTAURANT SCOLAIRE LES PETITS GOURMETS

Produit Local
Pêche durable
Repas végétarien
Produits labellisés
Produit bio
Réalisé par le chef

lundi 30 janvier	mardi 31 janvier	mercredi 01 février	jeudi 02 février	vendredi 03 février
fêtons les Martine	fêtons les Marcelle	fêtons les Ella	fêtons les Pésentation	fêtons les Blaise
CHOU ROUGE LOCAL	VELOUTÉ DE POIREAUX LOCAUX	TABOULÉ	CAROTTES RAPÉE AU CUMIN ET CITRON BIO	SAUCISSON SEC ET CONDIMENTS
OU VERRINE AVOCAT			OU PAMPLEMOUSSE	OU ROULADE DE JAMBON
OU CÉLERI RAVE RÉMOULADE				
PILONS DE POULET SAUCE TEX MEX	NUGGETS	JAMBON BRAISÉ LABEL ROUGE SAUCE TOMATE	OMELETTE BIO	PECHE DU JOUR
RIZ BIO AUX PETITS LÉGUMES	COQUILLETTES BIO	PUREE MAISON	SEMOULE BIO	GRATIN DE POMMES DE TERRE
	HARICOTS VERTS	PETITS POIS AUX OIGNONS	LÉGUMES COUSCOUS	ET DE CHOU-FLEUR
FROMAGE AOP	FROMAGE AOP	FROMAGE AOP	FROMAGE BIO	FROMAGE AOP
FRUIT DE SAISON	VELOUTÉ	YAOURT AUX FRUITS	CRÊPES DE LA CHANDELEUR	FRUIT DE SAISON
OU MOUSSE AU CITRON	OU FRUIT DE SAISON			COMPOTE DE FRUITS
OU FROMAGE BLANC À LA CASSONADE	OU POMME HVE AU FOUR ET SON COULIS DE CARAMEL			OU CRÈME DESSERT CHOCOLAT

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

api
COMPTER
75g
PESER
PRÉPARER
SAVOURER
Bon appétit !



RESTAURANT SCOLAIRE LES PETITS GOURMETS

Produit Local
Pêche durable
Repas végétarien
Produits labellisés
Produit bio
Réalisé par le chef

Repas à thème "L'Alsace"

lundi 06 février	mardi 07 février	mercredi 08 février	jeudi 09 février	vendredi 10 février
fêtons les Gaston	fêtons les Eugénie	fêtons les Joséphine	fêtons les Apolline	fêtons les Arnaud
POTAGE CRÉCY LOCAL	MACEDOINE BIO	SALADE DE PERLES	TARTINE ALSACIENNE	SALADE VERTE AUX CROUTONS
	OU SALADE HARICOTS VERTS BIO			OU CAROTTES VINAIGRETTES À L'ORANGE
				OU CELERI LOCAL REMOULADE
BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE	HACHIS PARMENTIER DU CHEF BIO	AIGUILLETTES DE DINDE LABEL ROUGE FAÇON BLANQUETTE	CHOUCROUTE	PECHE DU JOUR
TORTIS BIO		RIZ BIO	POMMES DE TERRE LOCALES PERSILLÉES	BLÉ BIO
PETITS LÉGUMES	SALADE VERTE BIO	LÉGUMES BLANQUETTE		JULIENNE DE LÉGUMES
FROMAGE AOP	FROMAGE BIO	FROMAGE AOP	FROMAGE AOP	FROMAGE AOP
YAOURT LOCAL	FRUIT DE SAISON DONT BANANE BIO	FRUIT DE SAISON	GATEAU ALSACIENNE	COMPOTE POMMES POIRES
OU ÉCLAIR AU CHOCOLAT	OU CRÈME DESSERT BIO		OU FRUIT DE SAISON	OU FRUIT DE SAISON
OU FRUIT DE SAISON	OU FROMAGE BLANC BIO		OU FLAN CARAMEL	OU YAOURT AROMATISÉ

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.