AU MENU

RESTAURANT SCOLAIRE DE : .....

ConviVio

Semaine du 02 au 06 Janvier 2023 (S1)

C'est encore les vacances ...

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Betteraves vinaigrette	Potage aux légumes (chaud)	Céleri rémoulade Taboulé aux crevettes	Salade du chef (salade, tomates, maïs et fromage)	Carottes râpées
Plats Protidiques	Poisson, sauce aux crevettes	Lasagnes (plat complet)	Carbonnade de bœuf Nuggets de blé, ketchup	Boulettes de soja provençales	Poisson pané, citron
Accompagnements	Boulgour Haricots verts		Petits pois, carottes Purée	Blé Poêlée de légumes	Purée de potiron Chou fleur persillé
Fromage Laitage	Camembert	Saint Paulin	Tome blanche Yaourt sucré	Fromage blanc sucré	Bûchette lait mélange
Desserts	Fruit de saison	Compote de pommes	Crème dessert vanille Poire au sirop	Compote Madeleine (biscuits)	Galette des Rois (frangipane)

(#) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

Viande Française (bœuf, porc, volaille) — Produit local — Produit de saison — Produit végétarien — Produit bio

PAIN Fourni par la boulangerie DUCLOS à YVETOT

(Sauf clients livrés par leur boulangerie locale)

AU MENU

RESTAURANT SCOLAIRE DE : .....

Semaine du 09 au 13 Janvier 2023 (S02)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Potage poireaux, pommes de terre (chaud)	Salade de pommes de terre, tomates et œuf	Salade indienne* Friand au fromage	Cervelas (#)	Salade de quinoa à la menthe
Plats Protidiques	Saucisse de Toulouse(#) HVE aux lentilles (plat complet)	Pilon de poulet au paprika	Tajine de boulettes d'agneau Pissaladière au thon "Maison"	Gratin de pâtes, ratatouille (plat complet)	Nuggets de poisson
SANS VIANDE	Poisson, crème d'asperges	Tarte au fromage	Pissaladière au thon	Gratin de pâtes, ratatouille	Nuggets de poisson
Accompagnements	Lentilles Brocolis	Haricots beurre Frites au four	Riz Poêlée campagnarde	Pâtes Ratatouille	Carottes, pommes de terre quartiers Choux de Bruxelles
Fromage Laitage	Emmental	Petit suisse aromatisé	Saint Nectaire Yaourt aromatisé	Gouda	Pyrénées
Desserts	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Cocktail de fruits Fromage blanc sucré	Eclair chocolat	Nappé caramel

*Salade indienne: chou blanc, dés de volaille, raisins secs et curry

(#) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

Produit de qualité HVE: Haute Valeur Environnementale

Viande Française (bœuf, porc, volaille) — Produit local — Produit de saison — Produit végétarien — Produit bio

(Sauf clients livrés par leur boulangerie locale)

AU MENU

RESTAURANT SCOLAIRE DE : .....

Semaine du 16 au 20 Janvier 2023 (S03)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Saucisson sec (#)	Œufs mayonnaise	Salade basque (pommes de terre, tomates et thon) Salade d'endives à l'emmental	Salade de riz aux crevettes	Potage tomates, légumes (chaud)
Plats Protidiques	Chipolatas HVE, sauce forestière (#)	Crêpe au fromage	Bœuf bourguignon Dos de colin, sauce grenobloise (câpres, citron)	Rôti de porc HVE (#)	Parmentier de poisson "Maison"(plat complet)
SANS VIANDE	Colombo de poisson	Crêpe au fromage	Dos de colin, sauce grenobloise	Tarte aux poireaux	Parmentier de poisson
Accompagnements	Farfalles Poêlée de butternut et panais	Haricots verts provençales Pommes vapeur	Jeunes carottes Blé pilaff	Haricots blancs Poêlée de légumes	Purée Brocolis
Fromage Laitage	Cantafrais	Edam	Cœur de Neufchâtel AOP Yaourt aromatisé	Yaourt sucré	Brie
Desserts	Crème dessert vanille	Semoule au lait vanille "Maison"	Entremets chocolat "Maison" Beignet fourré	Gâteau au yaourt "Maison"	Fruit de saison

(#) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

Produit de qualité HVE: Haute Valeur Environnementale

Viande Française (bœuf, porc, volaille) — Produit local — Produit de saison — Produit végétarien — Produit bio

(Sauf clients livrés par leur boulangerie locale)

AU MENU

RESTAURANT SCOLAIRE DE : .....

ConviVio

Semaine du 23 au 27 Janvier 2023 (S04)

	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées	Betteraves vinaigrette			Salade du chef (salade, tomates, maïs et fromage)			Carottes râpées Salade de riz au chorizo (#)			Potage aux légumes (chaud)			Saucisson à l'ail (#)		
Plats Protidiques	Lasagnes ricotta, épinards (plat complet)			Sauté de bœuf VBF Strogonoff OU			Saucisses Knack HVE (#) Bouchée aux fruits de mer "Maison"			Poulet, sauce mexicaine			Beignets de calamars, ketchup		
SANS VIANDE	Lasagnes ricotta, épinards			Marmite de poisson aux légumes			Bouchée aux fruits de mer			Gratin de pommes de terre, céleri façon risotto			Beignets de calamars		
Accompagnements	Epinards à la crème Pommes vapeur			Petits pois, carottes Riz			Purée Saint Germain Poêlée méridionale			Frites au four Céleri braisé			Chou fleur persillé Pâtes		
Fromage Laitage	Camembert			Yaourt sucré			Tome noire Yaourt aromatisé			Gouda			Mimolette		
Desserts	Compote pomme, banane			Sablés des Flandres (biscuits)			Riz au lait "Maison" Salade de fruits			Fruit de saison			Gâteau aux pommes "Maison"		

(#) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

Produit de qualité HVE: Haute Valeur Environnementale

Viande Française (bœuf, porc, volaille) — Produit local — Produit de saison — Produit végétarien — Produit bio

(Sauf clients livrés par leur boulangerie locale)

AU MENU

RESTAURANT SCOLAIRE DE : .....

Semaine du 30 Janvier au 03 Février 2023 (S05)

Marché aux Fromages / Chandeleur

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade coleslaw	Taboulé	Betteraves vinaigrette Pâté de foie (#)	Potage aux carottes (chaud)	Salade du chef (salade, tomates, maïs et fromage)
Plats Protidiques	Paupiette de veau charcutière	Escalope de volaille, Vallée d'Auge	Gratin de pommes de terre au dés de jambon (#) (plat complet) Jambon de dinde (froid)	Croustillant fromager, ketchup	Poisson pané
SANS VIANDE	Curry de poisson	Steak de soja	Gratin de pommes de terre au fromage et haricots rouges	Croustillant fromager, ketchup	Poisson pané
Accompagnements	Coquillettes Brocolis	Carottes rondelles Blé	Pommes sautées Ratatouille	Haricots verts Riz	Purée de potiron Semoule
Fromage Laitage	Yaourt sucré	Edam	Saint Paulin Yaourt aromatisé	Cœur de Neufchâtel AOP	Vache qui rit
Desserts	Fruit de saison	Pêche au sirop	Mousse chocolat Compote pomme, framboise	Crêpe sucrée	Dany chocolat

(#) Plat contenant du porc

•**Salade des champs**: chou fleur, petits pois, carottes rondelles, maïs et cornichons

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

Produit de qualité HVE: Haute Valeur Environnementale

Viande Française (bœuf, porc, volaille) — Produit local — Produit de saison — Produit végétarien — Produit bio

(Sauf clients livrés par leur boulangerie locale)

AU MENU

RESTAURANT SCOLAIRE DE : .....

Semaine du 06 au 10 Février 2023 (S06)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Betteraves vinaigrette	Potage au potiron (chaud)	Bâtonnets de surimi, mayonnaise Pamplemousse	Carottes râpées	Pâté de campagne (#)
Plats Protidiques	Sauté de porc HVE (#) marengo	Cordon bleu	Quiche Lorraine (#) "Maison" Volaille, sauce suprême	Couscous végétales (boulettes végétales, légumes)	Poisson meunière
SANS VIANDE	Poisson à la provençale	Omelette	Tarte au fromage	Couscous végétal	Poisson meunière
Accompagnements	Frites au four Haricots beurre	Petits pois, carottes Tortis	Salade verte Brocolis	Semoule Poêlée campagnarde	Epinards béchamel Purée
Fromage Laitage	Fromage blanc sucré	Saint Paulin	Pyrénées Yaourt sucré	Camembert	Fondu Président
Desserts	Palmier (biscuit)	Fruit de saison	Ananas au sirop Entremets vanille "Maison"	Nappé caramel	Cake pépites de chocolat "Maison"

(#) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

Produit de qualité HVE: Haute Valeur Environnementale

Viande Française (bœuf, porc, volaille) — Produit local — Produit de saison — Produit végétarien — Produit bio

(Sauf clients livrés par leur boulangerie locale)

AU MENU

RESTAURANT SCOLAIRE DE : .....

Convivio

Semaine du 27 Février au 03 Mars 2023 (S09)

Menu Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Betteraves vinaigrette	Potage tomates, légumes (chaud)	Pamplemousse OU Jus d'orange	Carottes râpées	Salade de blé au surimi
Plats Protidiques	Lasagnes (plat complet)	Rôti de dinde, marinade à l'échalote	Potée aux lentilles (plat complet) (#)	Tarte à l'italienne "Maison"	Nuggets de poisson
SANS VIANDE	Lasagnes au saumon	Steak au fromage	Bouchée aux fruits de mer "Maison"	Tarte à l'italienne	Nuggets de poisson
Accompagnements	Pâtes Poireaux à la crème	Petits pois, carottes Blé	Riz Epinards	Macaronis Choux de Bruxelles, carottes	Purée de brocolis Pommes vapeur
Fromage Laitage	Vache qui rit	Pyrénées	Saint Nectaire Yaourt aromatisé	Suisse sucré	Mimolette
Desserts	Liégeois chocolat	Entremets vanille "Maison"	Gâteau basque Compote de pomme, banane	Cake saveur citron "Maison"	Compote pomme, poire

(#) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

Produit de qualité HVE: Haute Valeur Environnementale

Viande Française (bœuf, porc, volaille)

Produit local

Produit de saison

Produit végétarien

Produit bio

(Sauf clients livrés par leur boulangerie locale)