

Menus du 02 janvier au 10 février 2023

RESTAURANT SCOLAIRE DE Saint Vincent sur Graon

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



Légende :

Produits Bio

Produits Labellisés

Produits Pêche durable

Produit Local



lundi 02 janvier	mardi 03 janvier	jeudi 05 janvier	vendredi 06 janvier
	Velouté de légumes	Carottes râpées	Salade de riz
	Bolognaise au boeuf	Omelette	Filet de poisson au citron
	Pennes	Pommes de terre sautées	Haricots verts
	Cocktail de fruits	Galette des rois	Fruit de saison

lundi 09 janvier	Menu 100% local mardi 10 janvier	Repas végétarien jeudi 12 janvier	vendredi 13 janvier
Salami & cornichon	<i>Potage de légumes</i>	Salade de radis	Velouté de légumes
Sauté de dinde sauce forestière	<i>Sauté de boeuf</i>	Carbonara de légumes	Filet de colin sauce crème
Gratin de choux fleurs	<i>Pommes de terre risolées</i>	Coquillettes	Purée de courges
Semoule au lait	<i>Fruit de saison</i>	Ile flottante	Fruit de saison

lundi 16 janvier	mardi 17 janvier	NOUVEL AN CHINOIS jeudi 19 janvier	vendredi 20 janvier
Carottes râpées vinaigrette	Terrine de poisson	SALADE ASIATIQUE (CHOU CHINOIS, SOJA, SALADE MAÏS)	Velouté de légumes
Lasagnes à l'italienne	Normandin au veau	PORC AU CARAMEL	Parmentier de poisson
Salade verte	Petits pois & carottes	RIZ CANTONNAIS	Salade verte
Entremet chocolat	Fruit de saison	TARTE À LA NOIX DE COCO	Fruit de saison

lundi 23 janvier	Repas Végétarien mardi 24 janvier	jeudi 26 janvier	vendredi 27 janvier
Bouillon de légumes	Céleri rémoulade	Pâté de campagne & cornichon	Salade de choux aux pommes
Tartiflette	Couscous végétarien	Boulettes au boeuf sauce tomate	Filet de poisson meunière
Salade verte	Semoule	Haricots verts	Coeur de blé aux petits légumes
Ananas rôti au miel	Salade de fruits	Fruit de saison	Quatre quart du chef

lundi 30 janvier	mardi 31 janvier	Menu 100% local jeudi 02 février	vendredi 03 février
Salade d'endives mimolette	Bouillon vermicelles	<i>Carottes râpées</i>	Saucisson à l'ail
Cordon bleu de volaille sauce tomate	Hot Dog gratiné	<i>Carbonara</i>	Filet de lieu sauce bordelaise
Riz & brunoise de légumes	Potiron	<i>Fortis</i>	Brocolis en gratin
Fruit de saison	Yaourt aromatisé	<i>Cocktail de fruits</i>	Tarte au chocolat

lundi 06 février	LE CANADA mardi 07 février	jeudi 09 février	vendredi 10 février
Velouté de légumes	SOUPE AUX POIS	Baguette pizza du chef	Chou rouge
Jambon braisé sauce charcutière	TOUETTES À LA QUÉBÉCOISE	Rôti de boeuf	Dos de cabillaud en crumble d'herbes (en fonction des approvisionnements)
Mogettes	SALADE VERTE	Haricots plats	Epinards à la crème
Fruit de saison	CRÊPES AU SIROP D'ÉRABLE	Flan nappé caramel	Banane au chocolat



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

0.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59570 Mons en Baroeul