

RESTAURANT SCOLAIRE - HIERSAC

MOIS DE JANVIER 2022

lun 03 janv	mar 04 janv	jeu 06 janv	ven 07 janv
Friand au fromage Tortellinis ricotta épinards Fromage blanc nature Biscuits Palmiers	Salade de blé au surimi Grignotine de porc sauce barbecue Haricots verts Fromage Compote	Betteraves vinaigrette Rôti de dinde vallée d'auge Gratin de chou-fleur Fromage Galette des rois	Macédoine mayonnaise Beignets de calamars Purée Fromage Fruit
lun 10 janv	mar 11 janv	jeu 13 janv	ven 14 janv
Salade de pâtes aux légumes Omelette nature Ratatouille Fromage Yaourt aromatisé	Salade verte, mimolette, maïs Boulettes de bœuf façon bolognaise Semoule Fromage Mousse au chocolat	Potage potiron Raclette (plat complet avec pommes de terre, fromage et charcuteries) Fruit	Carottes râpées Poisson à la provençale Rôsties de légumes Fromage Marbré vanille chocolat
lun 17 janv	mar 18 janv	jeu 20 janv	ven 21 janv
Céleri rémoulade Médaillon de porc au jus Lentilles Fromage Flan nappé caramel	Pâté de campagne cornichons Dos de colin crème citronnée Purée de brocolis Fromage Fruit	Chou blanc au curry Couscous (plat complet avec semoule) Semoule Petit suisse nature sucré Cake miel et amandes	Salade de pomme de terre, tomate, œuf Aiguillettes de blé panées Petits pois carottes Fromage Compote
lun 24 janv	mar 25 janv	jeu 27 janv	ven 28 janv
Velouté de légumes Hachis parmentier Salade verte Fromage Fruit	Coleslaw vinaigrette Saucisse knack Epinards béchamel Fromage Liégeois chocolat	Crêpe au fromage Gratin de pâtes / ratatouille (plat complet) Yaourt nature sucré Fruit	Julienne de betteraves vinaigrette Poisson pané Duo de carottes Fromage Flan pâtissier



CRUDITÉS



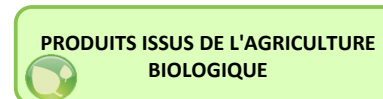
DESSERTS MAISON



NOUVEAUTÉS



FROMAGES A LA COUPE



PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Repas végétarien hebdomadaire



Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

