

Restaurant scolaire de Marigny les Usages



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 7 au 11 janvier	<p>Friand de fromage</p> <p>Filet de merlu sauce bretonne</p> <p>Carottes fondantes BIO</p> <p>Fromage portion</p> <p>Clémentine </p>	<p>Chou blanc aux pommes</p> <p>Emincé de bœuf aux épices douces </p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Bûche noire</p> <p>Yaourt nature sucré BIO</p>	<p>Salade de riz BIO à la niçoise</p> <p>Sauté de volaille à la moutarde </p> <p>Haricots verts à l'échalote</p> <p>Gouda</p> <p>Orange </p>	<p><i>Epiphanie</i></p> <p>Endives aux dès de jambon </p> <p>Œufs durs BIO</p> <p>Epinards à la béchamel</p> <p>Bûche du Pilat</p> <p>Galette des rois et des reines </p>	<p>Salade du chef * </p> <p>Boulettes végétarienne à la napolitaine</p> <p>Spaghetti</p> <p>Emmental</p> <p>Fromage blanc BIO au miel</p>
Du 14 au 18 janvier	<p>Céleri sauce bulgare </p> <p>Sauté de porc Roi Rose de Touraine </p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Riz au lait BIO chocolaté</p>	<p><i>Journée "Gourmande"</i></p> <p>Salade de chou chinoise au lard fumé</p> <p>Jambalaya poulet * </p> <p>Riz BIO</p> <p>Bûche mélange</p> <p>Crème au lait de coco</p>	<p>Assiette de crudités </p> <p>Cervelas obernois</p> <p>Lentilles</p> <p>Carré frais BIO</p> <p>Milk shake du chef</p>	<p>Rosette</p> <p>Potimenter de poisson</p> <p>Plat complet</p> <p>Camembert BIO</p> <p>Poire </p>	<p>Taboulé</p> <p>Mijoté de bœuf à la bourguignonne </p> <p>Salsifis</p> <p>Fromage à tartiner</p> <p>Pomme BIO</p>

BON APPETIT !

Composition des salades :

* Salade du chef : salade verte, croûtons, dès de fromage

* Jambalaya poulet : poulet, chorizo, poivrons, céleri, tomate

* Salade d'agrumes : salade, pamplemousse, crevettes

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements

Restaurant scolaire de Marigny les Usages

MENUS DU 21 JANVIER AU 3 FÉVRIER



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 21 au 25 janvier	Lentilles à la vinaigrette	Duo de choux	Saucisson sec	Carottes râpées	Betteraves rouges aux herbes
	Jambon braisé	Poulet rôti	Filet de lieu au beurre blanc	Sauté de bœuf au curry	Gratin de pommes de terre aux œufs BIO
	Chou fleur BIO gratiné	Petits pois	Semoule BIO aux petits légumes	Coquillettes BIO	Plat complet
	Cantal AOC	Plateau de fromages	Petit suisse	Mimolette	Tomme blanche
	Ananas frais	Gâteau au yaourt BIO	Clémentines	Entremets chocolat	Salade de fruits frais
Du 28 janvier au 1 février	Chou fleur à la vinaigrette	Journée "Santé" Salade de pommes aux noix*	Salade fromagère	Salade de pâtes arlequin	Chandeleur Salade floride *
	Paella de la mer	Gratin de boulgour aux petits légumes, chorizo et mozzarella	Escalope de porc	Chipolatas	Bœuf aux agrumes
	Riz BIO	Tomme grise	Haricots plats	Brocolis	Carottes vichy BIO
	Crème de gruyère	Verrine de citrouille (fromage blanc BIO)	Camembert BIO	Yaourt nature BIO	Gouda
	Clémentines		Entremets aux céréales	Orange	Crêpe au sucre

Composition des salades :
 * Coupe asiatique : salade, œufs durs, lardons, ciboulette
 * Salade de pommes aux noix : salade, pomme, raisins, céleri, noix
 * Salade floride : salade, pamplemousse, maïs

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements



BON APPETIT !