



Saint Mathurin

## RESTAURATION SCOLAIRE

### MENUS DU MOIS DE janvier 2022



JE GÔTE À TOUT !

Les menus suivants peuvent être modifiés en cas de problème d'approvisionnement, de grève ou de problèmes techniques en cuisine.

lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7
<p>pâté de campagne</p> <p>filet de colin en sauce</p> <p>haricots verts bio</p> <p>riz au lait</p>	<p>œuf dur mayonnaise</p> <p>poêlée de pâtes courgettes et fromage</p> <p>yaourt bio</p>	<p>salade niçoise</p> <p>cordon bleu de dinde</p> <p>petits pois carottes</p> <p>crème caramel</p>	<p>potage de légumes bio</p> <p>lasagnes à la bolognaise</p> <p>tarte pomme-campagnarde</p>	<p>macédoine de légumes</p> <p>sauté de porc bbc à la crème de champignons pommes de terre</p> <p>fruit du jour</p>
lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14
<p>betteraves vinaigrette et maïs</p> <p>rougail de saucisses ratatouille</p> <p>petits filous au chocolat</p>	<p>maquereaux à la moutarde</p> <p>rôti de dinde bbc frites</p> <p>fromage et compote</p>	<p>centre</p> <p>centre</p> <p>centre</p>	<p>carotte râpées</p> <p>gourmet de colin riz bio</p> <p>danonino</p>	<p>piémontaise</p> <p>boulettes de bœuf sauce tomate poêlée bretonne</p> <p>pavé au chocolat</p>
lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21
<p>feuilleté de poisson</p> <p>beignets de filet de poulet</p> <p>gratin dauphinois</p> <p>fromage bio et salade de fruits</p>	<p>soupe de légumes</p> <p>boudin blanc</p> <p>mogettes</p> <p>yaourt bio</p>	<p>salade coleslaw</p> <p>bœuf bourguignon bbc et ses légumes</p> <p>glace</p>	<p>piémontaise végétarienne</p> <p>croque végétal au fromage</p> <p>salade verte bio</p> <p>tiramisu à la fraise</p>	<p>salade de gésiers et lardons</p> <p>médaille de merlu en sauce</p> <p>semoule</p> <p>fruit du jour</p>
lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
<p>salade de lentilles à la paysanne</p> <p>émincé de dinde bbc à la crème</p> <p>julienne de légumes</p> <p>yaourt bio</p>	<p>crêpes au fromage</p> <p>blanquette de la mer</p> <p>carottes</p> <p>bavarois abricot</p>	<p>concombres a la crème</p> <p>cassoulet</p> <p>fromage et fruit bio</p>	<p>soupe de pot au feu</p> <p>quiche lorraine</p> <p>haricots verts</p> <p>compote</p>	<p>tarte provençale</p> <p>pâtes bio carbonara végétarienne</p> <p>entremet caramel</p>
lundi 31	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<p>betteraves et œuf dur</p> <p>lasagnes au légumes</p> <p>salade verte</p> <p>paris-brest</p>				<p>menu végétarien</p> <p>fabrication maison</p> <p>fabrication maison et produits locaux</p> <p>produits locaux</p> <p>bbc: bleu blanc cœur</p> <p>filet de poisson frais suivant arrivage et prix</p> <p>lait: produit local juste et vendéen</p>