

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT SEURIN SUR L'ISLE

Du 02/01 au 06/01 Semaine 01	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		terrines de légumes	macedoine vinaigrette		Potage de légumes
PLAT CHAUD		filet de saumon vapeur	Cordon bleu	Sauté de Bœuf	Cuisse de poulet rôti
GARNITURE	FERME	semoule	Haricots verts	Coquillettes	Purée de potiron
PRODUIT LAITIER		Yaourt aromatisé		Carré de l'est	
DESSERT			Compote de pommes	Fruit de saison	Galette des Rois

Du 09/01 au 13/09 Semaine 02	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Velouté de poireaux	Salade verte/ Tomate	Salade de comcombre		poireaux vinaigrette
PLAT CHAUD	Chipolatas	Poisson poché citroné	rôti de porc au jus	Boulette de Bœuf scc tomate	omelette au fromage
GARNITURE	lentilles	Jardinière de légumes	purée de brocolis	haricots blancs	riz créole
PRODUIT LAITIER			fromage blanc	camembert	
DESSERT	Tarte aux pommes	Fruit de saison		Fruit de saison	Yaourt aromatisé

Du 16/01 au 20/01 Semaine 03	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	salami / cornichons	Salade de betterave	Salade coleslow		Potage de légumes
PLAT CHAUD	Sauté de dinde	Filet de Saumon sauce tomate	Sauté de bœuf	Roti de bœuf	Jambon braisé
GARNITURE	Carottes vichy	Macaronis	épinard	Riz pilaf	Puree de pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Petit suisse			Vache qui rit	
DESSERT		Fruit de saison	Gelifié caramel	Flan pâtissier	Compote de pommes

Du 23/01 au 27/01 Semaine 04	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Œuf dur mimosa	Potage de légumes	Salade piémontaise		Salade de pâtes
PLAT CHAUD	Lasagnes bolognaise	Saumonette bordelaise	Rôti de dinde	Cuisse de poulet roti	sauté de porc
GARNITURE	Salade verte	Riz	fondu de poireaux	Frites	Salsifis
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé			Kiri	
DESSERT		Fruit de saison	Mousse au chocolat	Cocktail de fruits	Fruit de saison

Du 30/01 au 03/02 Semaine 05	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Carottes rapées	Potage de légumes	Nem		Poireaux mimosas
PLAT CHAUD	saucisse de toulouse	Brandade de poisson	Emincé de porc	Escalope de volaille a la crème	Sauté de Bœuf
GARNITURE	Flageolets	Salade verte	Riz	Haricot beurre	Semoule
PRODUIT LAITIER		Yaourt aromatisé		Brie	Creme anglaise
DESSERT	Compote tous fruits		Salade fruits exotics	Fruit de saison	Ile flottante

Du 06/02 au 10/02 Semaine 06	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Potage de légumes	Betterave vinaigrette	Céleri vinaigrette		Taboulé
PLAT CHAUD	Steak haché de veau	Filet de Hoki sce aurore	Brochette de bœuf	Blanquette de dinde	Rôti de porc
GARNITURE	Purée de Carottes	Gratin de courgette	riz aux petits légumes	Macaronis	Haricots palette
PRODUIT LAITIER		fromage blanc aromatisé		Pt Louis	
DESSERT	Fruit de saison		Pomme au four	Poire au chocolat	Fruit de saison

Du 13/02 au 17/02 Semaine 07	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Potage de cresson	Salade de riz	Salade verte		Betterave rapée vinaigrette
PLAT CHAUD	Boulette de Bœuf	Poisson pané	bolognaise	Escalope de volaille	Sauté de porc au curry
GARNITURE	Pommes vapeur	Carottes sautées	Spaghetti	Coquillettes	Haricots beurres
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aromatisé		yaourt nature	Cêvre buchette	
DESSERT		Cocktail de fruits		Fruit de saison	Fruit de saison

VACANCES SCOLAIRE - ZONE B -DU 18/02 AU 05/03

Du 20/02 au 24/02 Semaine 08	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Duo de choux fleur/brocolis vinaigrette	Potage de légumes	Tomates vinaigrette		Œuf mimosa
PLAT CHAUD	Tarte aux poireaux	Blanquette de poisson	estouffade de bœuf	Cuisse de Poulet roti	Boulette d'agneaux sce tomate
GARNITURE	endives en salade	Riz	pâtes gratinées	Frites	Tomate provençale
PRODUIT LAITIER			Yaourt aromatisé	Carré frais	
DESSERT	entremet saveur chocolat	Fruit de saison		Fruit de saison	Brownies

Du 27/02 au 02/03 Semaine 09	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de betterave	Vermicelle a la tomate	Salade de pommes de terre/tomate		Salade coleslaw
PLAT CHAUD	Roti de porc	Filet de hoki sauce citron	omelette aux herbes	Roti de bœuf	cheesburger
GARNITURE	Purée st germain	Trio de légumes	fondou de poireaux	Tortis au fromage	Frites
PRODUIT LAITIER	Petit suisse			cœur de nonette	
DESSERT		Fruit de saison	Fruit de saison	Fromage blanc aromatisé	Donut's

**FIN DES VACANCES SCOLAIRES**

Du 05/03 au 09/03 Semaine 10	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Pate de campagne	Salade Choux rouge / céleri vinaigrette	Macédoine vinaigrette		potage poule vermicelle
PLAT CHAUD	Sauté de porc	Brandade de poisson	steak haché de veau	escalope de dinde au thym	Pot au feu
GARNITURE	gratin de chou-fleur	Salade verte	Pommes boulangères	cordiale de légumes	et ses légumes
PRODUIT LAITIER				Mimolette	
DESSERT	Fruit de saison	Fruit de saison	salade de fruits frais	Oreillons de pêches	Tarte aux pommes

Du 12/03 au 16/03 Semaine 11	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	lentilles vinaigrette	choux rouge en salade	Céleri rémoulade		Carottes rapées
PLAT CHAUD	Escalope de poulet pané	Filet de saumon grillé	Paupiette de lapin	Croque monsieur	Boulette de Bœuf sce tomates
GARNITURE	Carotte vichy	Riz au petits légumes	coquillettes	Salade verte	Semoule
PRODUIT LAITIER				Roitelet	
DESSERT	Fruit de saison	Poire	Fruit de saison	Eclair au chocolat	Mousse chocolat

Du 19/03 au 23/03 Semaine 12	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Poireaux vinaigrette	Chou blanc en salade	Rapé surimi/carotte au citron		Duo de céleri et de carottes vinaigrette
PLAT CHAUD	Poulet rôti	Filet de poisson sce provençale	emincé de volaille forestière	Steak haché grillé	Gratin de bœuf
GARNITURE	Pommes rissolées	Riz pilaf	Haricots verts	Cordiale de légumes	aux courgettes
PRODUIT LAITIER				Tartare nature	Petits suisses nature sucré
DESSERT	cocktail de fruits	Fruit de saison	flan saveur chocolat	Fruit de saison	

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT SEURIN SUR L'ISLE

Du 26/03 au 30/03 Semaine 13	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREE</b>	Concombre en salade	Mousse de foie	Tomate mozzarella		Taboulé
<b>PLAT CHAUD</b>	Endive au jambon béchamel	Brochette de poisson	Pizza reine	Hachis parmentier	Cuisse de poulet
<b>GARNITURE</b>	gratinées	Haricots beurrés	Salade verte	Salade verte	Purée de brocolis
<b>PRODUIT LAITIER</b>				Gouda	
<b>DESSERT</b>	Fruit de saison	Fruit de saison	panacotta	Compote pomme /banane	Fruit de saison

Du 01/04 au 05/04 Semaine 14	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREE</b>		1/2 pamplemousse	Courgette rapée vinaigrette		Terrine de légumes
<b>PLAT CHAUD</b>		Filet de colin	Quiche lorraine	Jambon braisé	Poisson poché
<b>GARNITURE</b>	<b>FERIE</b>	Riz aux petits légumes	Salade verte	Salsifis / champignons	Purée de céleri
<b>PRODUIT LAITIER</b>				St Paulin	
<b>DESSERT</b>		Fruit de saison		Fruit de saison	Pomme au four - cannelle

Du 08/04 au 12/04 Semaine 15	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREE</b>	Céleri rémoulade	Salade de pâtes	endives et croutons		Surimi mayonnaise
<b>PLAT CHAUD</b>	Omelette PDT champignons	Filet de hoki sauce tomate	burger de veau aux champignons	Palette de porc à la diable	Cuisse de poulet rôti
<b>GARNITURE</b>	Piperade de légumes	Fondue de poireaux	Pommes boulangères	Haricots beurre	Frites
<b>PRODUIT LAITIER</b>				Emmental	
<b>DESSERT</b>	Flan au caramel	Kiwi	Ananas au sirop	Fruit de saison	Fruit de saison

Du 15/04 au 19/04 Semaine 16	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREE</b>	Chou rouge vinaigrette	Salade d'endives au bleu	Salade de tomates		Carottes râpées à l'orange
<b>PLAT CHAUD</b>	Blanquette de dinde	filet de poisson sce citron	Rôti de porc au curry	Paupiette de veau	Lasagne de Bœuf
<b>GARNITURE</b>	Blé	Haricots verts persilles	Coquillettes	Blettes au jus	Salade verte
<b>PRODUIT LAITIER</b>			Petit suisse aromatisé	Petit filou	
<b>DESSERT</b>	Fruit de saison	Crumble aux pommes		Fruit de saison	Quatre quart/Pomme

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT SEURIN SUR L'ISLE

Du 22/04 au 26/04 Semaine 17	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREE</b>	Crêpe aux champignons	Œuf dur mimosas	salade verte , avocat sauce cocktail		Céleri vinaigrette
<b>PLAT CHAUD</b>	Saucisse de Toulouse	Encornets basquaise	Rôti de dinde au jus	poulet rôti	Couscous
<b>GARNITURE</b>	Flageolets	Riz créole	Carotte vichy	Epinard à la crème	semoule et légumes couscous
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Yaourt aromatisé			Fromage ail et fines herbes	
<b>DESSERT</b>		Fruit de saison	Beignets de pomme	Cocktail de fruits	Fruit de saison

Du 29/04 au 03/05 Semaine 18	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREE</b>	Potage tomate / vermicelle	Jambon de pays	Macédoine vinaigrette		Chou fleur vinaigrette
<b>PLAT CHAUD</b>	Côte de porc charcutière	Paella	Brandade de poisson	Poulet rôti	Escalope de dinde
<b>GARNITURE</b>	Brunoise de légumes		Salade verte	Tian de légumes	pommes rissolées
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Yaourt aux fruits			Coulommiers	
<b>DESSERT</b>		Crème catalane		Fruit de saison	Fruit de saison

Du 06/05 au 10/05 Semaine 19	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREE</b>	1/2 pomelos	Saucisson beurre	Friand fromage	Salade piémontaise	Carottes râpées
<b>PLAT CHAUD</b>	Steack haché	Blanquette de poisson	Endives flamande	Rôti de bœuf	boudin noir
<b>GARNITURE</b>	Haricots verts persillés	pates papillons	salade verte	petit pois carotte	puree de celeri
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Yaourt nature sucré			St Moret	Yaourt nature sucré
<b>DESSERT</b>		Fruit de saison	Oreillons de pêche	Cocktail de fruits	Fruit de saison

Du 13/06 au 17/06 Semaine 20	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREE</b>	salade de choux rouge aux pommes	Endives vinaigrette	Salade verte mimolette		Asperge blanche
<b>PLAT CHAUD</b>	Paupiette de dinde	Filet de saumon grille	Cuisse de poulet	Paleron de bœuf sce tomate	Burger de veau
<b>GARNITURE</b>	cordiale de legumes	Pomme vapeur	garniture de celeri	Purée de pomme de terre	Ratatouille
<b>PRODUIT LAITIER</b>		Yaourt arômatisé		Emmental	
<b>DESSERT</b>	Fruit de saison		Fruit de saison	Salade de fruit frais	Tarte aux fruits