

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT- MOLF

2018 - 2019	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 50 Du 10 au 14 décembre	Trio de haricots vinaigrette Pâtes Bio à la carbonara Salade Comté Clémentine	Saucisson / beurre Poisson frais * Julienne de légumes Crème au chocolat	Potage Rôti de veau Haricots beurre Panna cotta	Carottes râpées / Mozzarella Chipolatas Lentilles Kiwi	Taboulé Cordon bleu Poêlée de légumes grillés Crème caramel au beurre salé
Semaine 51 Du 17 au 21 décembre	Toast à la rilette de thon Aiguillettes de chapon aux champignons Pommes de terre forestine Salade Etoile aux Fruits Rouges	Potage au potiron Omelette Bio / lardons Ratatouille / salade Brie Pomme Bio	Raclette Pommes de terre Salade Vienneta	Riz Bio / ananas Rôti de porc Choux de Bruxelles Yaourt Bio vanille	Surimi / Œuf Blanquette de veau Boulogour Bio Emmental Clémentine
Semaine 2 Du 7 au 11 janvier	Salade strasbourgeoise Steack haché Haricots beurre Tomme Blanche Compote Bio	Macédoine de légumes vinaigrette Poisson frais * Riz Bio Crème renversée	Salade de Pommes Bio Escalopes de porc à la crème Poêlée campagnarde Crème anglaise	Feuilleté bolognaise Emincé de volaille Petits pois / salade Saint Nectaire Clémentine	Maïs Bio / Thon Boudins blancs Pommes bio au four Comté Gâteau
Semaine 3 Du 14 au 18 janvier	Endives / Mimolette Lapin à la moutarde * Pomme de terre vapeur Brie Kiwi	Pâté de foie / cornichon Poisson frais * Brunoise de légumes Semoule au lait	Galettes complètes Salade Orange	Maquereaux tomates / beurre Cuisses de poulet Bio Carottes Bio vichy Crème spéculoos	Concombre à la ciboulette Jambon blanc Purée / Salade Tomme givrée Clémentine



Poisson Frais suivant arrivage

Familles d'Aliments : **Féculents** / **Viande-Poisson-Œufs** / **Produits Laitiers** / **Produits Sucrés** / **Fruits et Légumes** / **Produits Gras**

*Produits Locaux

- Viande Bovine D'origine Française

Menus sous réserve de modification

*Menus élaborés selon les recommandations nutritionnelles du GEMRCN *, dans le cadre d'un plan alimentaire de 20 déjeuners consécutifs.*

Pour mémoire, l'équilibre alimentaire ne se fait pas sur un seul repas mais sur la journée, et même éventuellement sur plusieurs jours.

* Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition