

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS

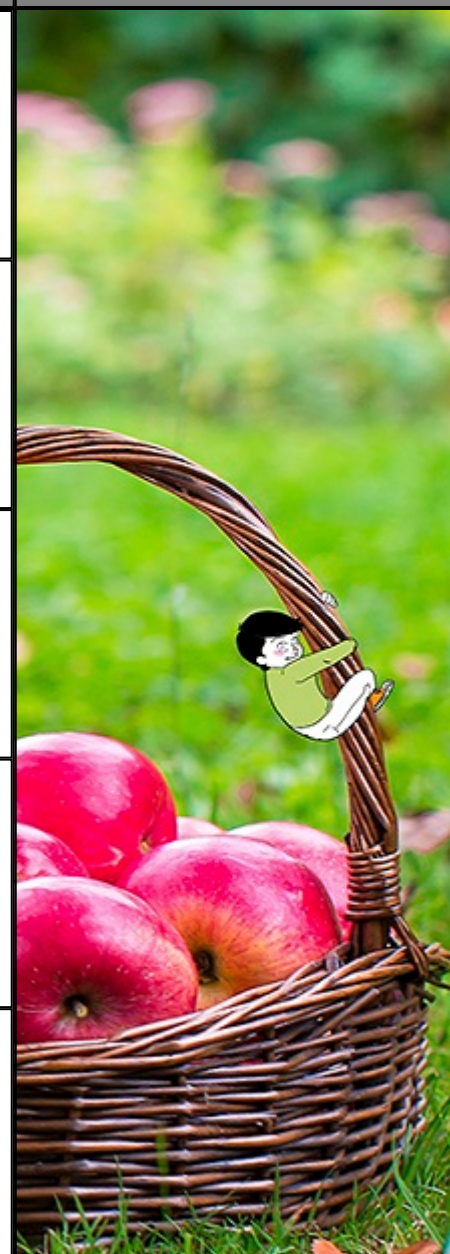
Du 22/01/2024 au 26/01/2024

Repas Montagne, le vendredi 26 janvier.

Menu



Lundi	<p>Tourin aux vermicelles Sauté de dinde - Sauce curry Haricots plats - Écrasé de pomme de terre Bio Fromage AOP  Yaourt aromatisé Bio </p>
Mardi	<p>Salade verte Bio à la mimolette  Blanquette de poisson MSC Riz IGP  - Légumes pot au feu Fromage Fruit de saison Bio </p>
Mercredi	<p>Rillettes - Cornichons /Betteraves rouges Boulettes de bœuf au jus Chou fleur - Semoule Bio  Fromage blanc sucré Tarte aux pommes</p>
Jeudi	<p>Velouté de légumes Lasagnes (recette du chef) Salade verte Bio  - Vinaigrette Fromage Fruit de saison</p>
Vendredi	<p>Chou rouge Bio râpé aux pommes  Tartiflette (pomme de terre Bio, fromage, oignons, lardons) /Émincé de volaille Salade verte Bio  - Vinaigrette Compote de pommes Bio </p>



RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS


Du 29/01/2024 au 02/02/2024

Fêtons la Chandeleur, le vendredi 2 février !



Menu

api

Lundi

Potage de légumes
Cordon bleu
Petits pois au jus - **Carottes Bio** braisées 
Fromage
Fruit de saison


Mardi

Salade d'endive - Vinaigrette
Parmentier de **poisson MSC** à la purée de potiron 
Fromage AOP 
Crème caramel




Mercredi

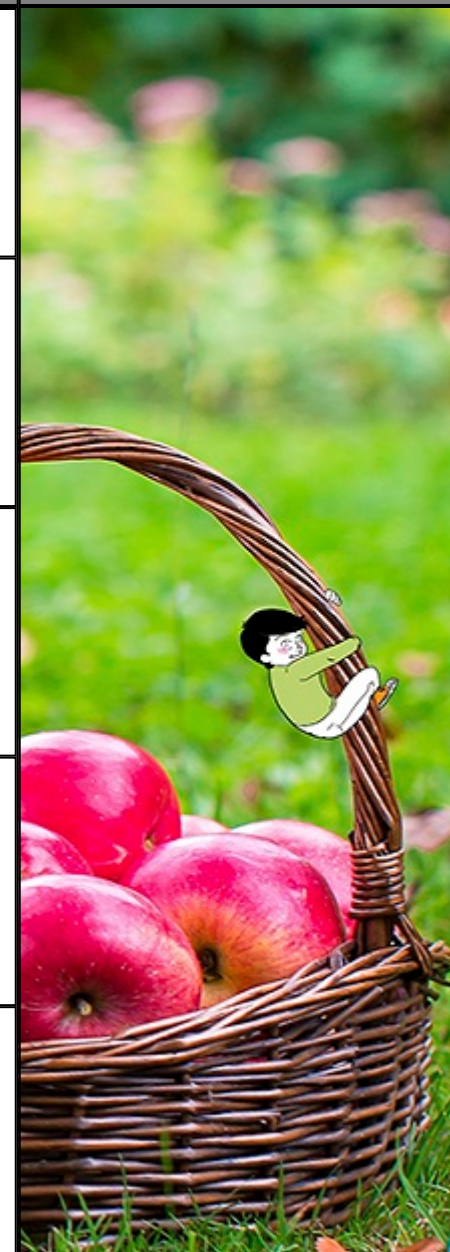
Betteraves rouges Bio  - Vinaigrette
Chili con carne
Riz créole
Fromage Blanc Bio 
Salade de fruit frais

Jeudi

Macédoine mayonnaise
Omelette au fromage (**aux œufs Bio**)
Épinards à la crème - Pomme de terre sautée
Fromage fondu
Fruit de saison Bio 

Vendredi

Céleri-rave Bio râpé  - **carottes Bio** râpées 
Rôti de veau
Haricots blancs  - Haricots verts persillés
Fromage
Crêpe au sucre



RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS

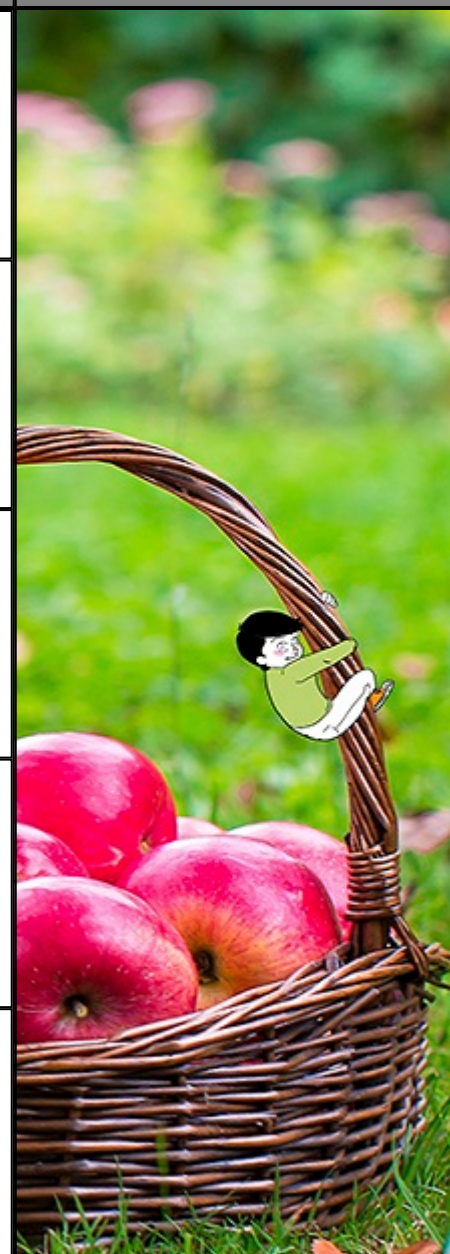
Du 05/02/2024 au 09/02/2024

Repas Nouvel An Chinois - année du dragon - le vendredi 9 février.

Menu



		Menu
Lundi	Salade de haricots verts Normandin de veau Frites Fromage Fruit de saison Bio	
Mardi	Carottes Bio râpées Boulettes de soja à la tomate et au basilic Semoule Bio - Légumes couscous Fromage AOP Oeuf au lait à la vanille	
Mercredi	Chou fleur - Vinaigrette Émincé de dinde - Sauce Normande Haricots verts Bio - Boulgour Bio Fromage Mousse au chocolat	
Jeudi	Salade mimosa Filet de colin MSC au citron Purée de carotte Bio et pomme de terre Fromage Fruit de saison	
Vendredi	Nems à la volaille - Salade verte - Vinaigrette Sauté de porc à l'ananas sauce soja /Sauté de dinde Riz IGP Fromage Fromage blanc sucré - Aux litchis	



RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS

Du 12/02/2024 au 16/02/2024

Beignet pour Mardi Gras, le 13 février.

Menu



	Menu	
Lundi	<p>Carottes Bio râpées - Vinaigrette</p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Salade verte Bio - Vinaigrette</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	
Mardi	<p>Salade de pommes de terre Bio </p> <p>Jambon braisé</p> <p>/Jambon de dinde</p> <p>Haricots plats</p> <p>Fromage AOP </p> <p>Beignet aux pommes</p>	
Mercredi	<p>Velouté de potiron Bio </p> <p>Haut de cuisse de poulet Label Rouge </p> <p>Poêlée de légumes - Pâtes Bio </p> <p>Fromage</p> <p>Flan nappé caramel</p>	
Jeudi	<p>Chou blanc Bio aux pommes - Vinaigrette</p> <p>Hachis parmentier (au bœuf Bio)</p> <p>Salade verte - Vinaigrette</p> <p>Fromage</p> <p>Yaourt aromatisé Bio </p>	
Vendredi	<p>Taboulé (à la semoule Bio) </p> <p>Filet de colin MSC - Sauce crème</p> <p>Brocolis</p> <p>Fromage</p> <p>Banane Bio </p>	

