

NOM DU CLIENT

**HARCOURT =PASSAGE EN 4 COMPO**

SEMAINE DU 2 AU 8 JANVIER 2023

LUNDI	2-janv	MARDI	3-janv	MERCREDI	4-janv	JEUDI	5-janv	VENDREDI	6-janv
		<u>Carottes râpées</u>	X			<u>Salade de boulgour (boulgour, tomate, échalote, menthe)</u>	X		
		<u>Lasagnes bolognaises (plat complet)</u>	X						
						Nuggets de poulet	X	<u>Rôti de porc à la diable*</u>	X
						Purée	X		
								<u>Emmental à la coupe</u>	X
		<u>Yaourt aromatisé</u>	X			<u>Galettes des rois à la framipane</u>	X	<u>Mousse chocolat</u>	X



Nouveauté



Plat végétarien

Le menu souligné est conforme à l'annexe du 30 septembre 2011 relative à la qualité nutritionnelle et environnementale



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

\* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

NOM DU CLIENT

SEMAINE DU 9 AU 15 JANVIER 2023

	LUNDI 09-janv	MARDI 10-janv	MERCREDI 11-janv	JEUDI 12-janv	VENDREDI 13-janv
 <u>Coquillettes au jambon*</u> (plat complet)	X	 <u>Couscous aux pois chiches</u> (plat complet végétal)	X	Poulet rôti	X <u>Waterzoï de poisson</u>
					Riz
				Pommes rissolées	X
<u>Fondu Président</u>	X			<u>Coulommiers</u>	X <u>Petit suisse aromatisé</u>
		Petit suisse sucré	X		
		<u>Fruit</u>	X	<u>Fruit</u>	X Tranche de quatre-quarts
Coupelle pomme fraise	X				



Nouveauté



Plat végétarien

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2017 relatif à la qualité nutritionnelle des restauration scolaire



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

\* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

NOM DU CLIENT

SEMAINE DU 16 AU 22 JANVIER 2023

	LUNDI 16-janv	MARDI 17-janv	MERCREDI 18-janv	JEUDI 19-janv	VENDREDI 20-janv
<b>Pâté de foie*</b> <b>(à couper par vos soins)</b>	X				
		Terrine de campagne* (à couper par vos soins)	X		Carottes râpées
<b>Boulettes à l'agneau</b> <b>sauce barbecue</b>	X	Hachis parmentier (plat complet)	X		<b>Colin meunière</b>
				Cordon bleu de volaille	X
Pommes rissolées	X				
Camembert	X			<b>Petit moulé nature</b>	X <b>Gouda à la coupe</b>
		Géllifié chocolat	X	Biscuit fourré fraise	X

**Nouveauté**   
 **Plat végétarien**   
 Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire  
**viande bovine d'origine française**   
 **Les produits locaux**   
 **Les produits biologiques**   
 \* **Plat contenant du porc**   
 **Cuisiné sur place**

NOM DU CLIENT

SEMAINE DU 23 AU 29 JANVIER 2023

	LUNDI 23-janv	LIMA / PEROU 24-janv	MERCREDI 25-janv	JEUDI 26-janv	VENDREDI 27-janv
					 Carottes râpées à l'orange X
Saucisson à l'ail*	X				
		Betteraves vinaigrette X		 Crêpe au fromage (entrée) X	
					
Raviolis (plat complet)	X	 Emincé de bœuf aux oignons X		Poisson pané X	 Sauté de porc à la moutarde* X
		Riz X			Purée X
				Coquillettes X	
					
<u>Coupelle pomme</u>	X	 Churros fourré cacao X			 Gâteau au yaourt X
				Mousse au chocolat X	

 **Nouveauté**   
  **Plat végétarien**

Le menu souigné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire

 viande bovine d'origine française   
  Les produits locaux   
  Les produits biologiques   
 \* Plat contenant du porc   
  Cuisiné sur place

NOM DU CLIENT

SEMAINE DU 30 JANVIER AU 5 FEVRIER 2023

LUNDI		MARDI		MERCREDI		CHANDELEUR		VENDREDI		
30-janv		31-janv		1-févr		2-févr		3-févr		
						Crêpe aux champignons	X			
			X					<u>Colin meunière</u>	X	
Beignets de calamars sauce tartare	X						Rôti de bœuf	X		
		<u>Riz</u>	X					30		
								70		
Pommes rissolées	X								Haricots verts	X
Petit suisse aromatisé	X	Camembert	X							
		<u>Ananas au sirop (livré en boîte)</u>	X				Crêpe bretonne (crêperie Colas)	X		
Biscuit fourré fraise	X								Fromage fondu et coupelle pomme	X

Nouveauté Plat végétarien Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire

viande bovine d'origine française Les produits locaux Les produits biologiques \* Plat contenant du porc Cuisiné sur place



SEMAINE DU 6 AU 12 FEVRIER 2023

	LUNDI 06-févr	MARDI 7-févr	MERCREDI 8-févr	MARRAKECH / 9-févr	VENDREDI 10-févr
 <b>Salade jaune</b> (torti, maïs, œuf, mayonnaise)	X				
		Pâté de foie* (à couper par vos soins)	X		
		 <b>Hachis parmentier</b> (plat complet)	X	 <b>Tajine de boulettes à l'agneau</b>	<b>Nems</b>
Nuggets de poulet	X				X
<b>Riz</b>	X			<b>Semoule</b>	X
					Pommes rissolées
		Petit suisse sucré	X	Camembert	X
<b>Fruit</b>	X			 <b>Moelleux maison aux amandes</b>	X
					Gélifié chocolat



Nouveauté



Plat végétarien

Le menu souigné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration et, plus



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

\* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place