

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 restaurations scolaires



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
Pâté de foie* (à couper par vos soins)	X				
		Terrine de campagne* (à couper par vos soins)	X		Carottes râpées
Boulettes à l'agneau sauce barbecue	X	Hachis parmentier (plat complet)	X		Colin meunière
				Cordon bleu de volaille	X
Pommes rissolées	X				
Camembert	X			Petit moulé nature	X Gouda à la coupe
		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
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*
		Riz	X		Purée
				Coquillettes	X
					
<u>Coupelle pomme</u>	X	 Churros fourré cacao	X		 Gâteau au yaourt
				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		
			X						X	
Beignets de calamars sauce tartare	X						Rôti de bœuf	X		
			X					30		
								70		
Pommes rissolées	X								Haricots verts	X
Petit suisse aromatisé	X	Camembert	X							
			X					X		
Biscuit fourré fraise	X	Ananas au sirop (livré en boîte)	X				Crêpe bretonne (crêperie Colas)			
									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
 Salade jaune (torti, maïs, œuf, mayonnaise)	X	 		 	
		Pâté de foie* (à couper par vos soins)	X		
 		  Hachis parmentier (plat complet)	X	 Tajine de boulettes à l'agneau	X Nems
Nuggets de poulet	X				
Riz	X			Semoule	X
					Pommes rissolées
		Petit suisse sucré	X	Camembert	X Petit suisse aromatisé
Fruit	X			 Moelleux maison aux amandes	X
					Gélifié chocolat



Nouveauté



Plat végétarien

Le menu souligné 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