





Les menus du Restaurant scolaire






Menus du Mois de Janvier 2023



Brioche des rois : qui sera le roi ? Qui sera la reine ?

L'info du mois prochain : c'est la Chandeleur, vive les crêpes !

<p>Lundi 02-janv-23</p> 	<p>Mardi 03-janv-23</p> <p><i>Betteraves bio vinaigrette</i> 🍴 🐞</p> <p><i>Nuggets de poulet</i></p> <p><i>Pommes rissolées</i></p> <p><i>Vache qui rit</i></p> <p><i>Glace</i></p>	<p>Mercredi au Centre de loisirs 04-janv-23</p> <p><i>Concombre à la crème</i> 🍴</p> <p><i>Grignotte de poulet rôti aux épices</i></p> <p><i>Poêlée de légumes bio</i> 🐞</p> <p><i>Petit-Suisse aux fruits bio</i> 🐞</p> <p><i>Tartine de pain perdu</i> 🍴</p>	<p>Jeudi 05-janv-23</p> <p>Menu végétarien</p> <p><i>Bouillon de légumes, tomate, vermicelle</i> 🍴</p> <p><i>Galette de sarrasin au fromage</i> 🍴</p> <p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Emmental bio à la coupe</i> 🐞</p> <p><i>Crème dessert à la vanille</i></p>	<p>Vendredi 06-janv-23</p> <p><i>Salade composée</i> 🍴</p> <p><i>Poisson frais du marché</i> 🍴</p> <p><i>Riz Basmati bio</i> 🐞</p> <p><i>Fromage blanc sucré</i></p> <p><i>Brioche des rois</i> 🍴</p>
<p>Lundi 09-janv-23</p> <p>Menu végétarien</p> <p><i>Potage de légumes</i> 🍴</p> <p><i>Pizza 3 fromages</i> 🍴</p> <p><i>Frites fraîches</i></p> <p><i>Camembert</i></p> <p><i>Tarte au chocolat</i></p>	<p>Mardi 10-janv-23</p> <p><i>Salade de perles marines</i> 🍴</p> <p><i>Longe de porc rôtie*, jus Mille fleurs</i> 🍴</p> <p><i>Mousseline de Carottes</i> 🍴</p> <p><i>Saint-Nectaire à la coupe</i></p> <p><i>Clémentine</i></p>	<p>Mercredi au Centre de loisirs 11-janv-23</p> <p><i>Carottes rapées vinaigrette</i></p> <p><i>Escalope de dinde panée</i> 🐞</p> <p><i>Petits pois, carottes bio</i> 🐞</p> <p><i>Chanteneige bio</i> 🐞</p> <p><i>Galette des rois</i> 🍴</p>	<p>Jeudi 12-janv-23</p> <p>Menu végétarien</p> <p><i>Oeuf dur Mimosa de Claire</i> 🍴</p> <p><i>Pâtes fraîches bio</i> 🐞</p> <p><i>Concassée de tomate au basilic</i></p> <p><i>Fromage de chèvre</i></p> <p><i>Petits sablés bio</i> 🐞</p>	<p>Vendredi 13-janv-23</p> <p><i>Petit croissant au jambon, fromage</i> 🍴</p> <p><i>Nuggets de poisson</i></p> <p><i>Épinards bio à la crème</i> 🐞</p> <p><i>Brie à la coupe</i></p> <p><i>Compote bio</i> 🐞</p>
<p>Lundi 16-janv-23</p> <p><i>Paté de campagne cornichons</i></p> <p><i>Sauté de dinde à la provençale</i> 🍴</p> <p><i>Jardinière de légumes</i></p> <p><i>P'tits roulés Fol épi</i></p> <p><i>Poire</i></p>	<p>Mardi 17-janv-23</p> <p>Menu végétarien</p> <p><i>Duo de crudités</i> 🍴</p> <p><i>Tortillas de légumes arc en ciel et aux épices</i></p> <p><i>Pommes de terre sautées</i> 🍴</p> <p><i>Mousse au chocolat</i></p> <p><i>Boudoirs</i></p>	<p>Mercredi 18-janv-23</p> <p><i>Potage de légumes</i> 🍴</p> <p><i>Croque-monsieur*</i> 🍴</p> <p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Tartare ail et fines herbes</i></p> <p><i>Éclair</i></p>	<p>Jeudi 19-janv-23</p> <p><i>Concombre à la crème</i> 🍴</p> <p><i>Rôti de bœuf et son jus</i> 🍴</p> <p><i>Poêlée de haricots verts bio</i> 🐞</p> <p><i>Gouda bio portion</i> 🐞</p> <p><i>Gâteau basque</i></p>	<p>Vendredi 20-janv-23</p> <p>Nouvel An chinois</p> <p><i>Salade Thai</i> 🍴</p> <p><i>Brochette Yakitori poulet mariné soja</i> 🍴</p> <p><i>Riz cantonais bio</i> 🐞</p> <p><i>Yaourt à boire</i></p> <p><i>Beignets pomme</i></p> 

<p>Lundi 23-janv-23</p> <p>Menu végétarien</p> <p>Salade de choux blanc, pomme granny </p> <p>Nuggets de blé, jus aux épices </p> <p>Petits pois bio à la paysanne </p> <p>Petit filous au chocolat</p> <p>Dartois framboise</p>	<p>Mardi 24-janv-23</p> <p>Taboulé à l'orientale</p> <p>Bœuf bourguignon</p> <p>Pommes de terre au four</p> <p>Cantal entre deux à la coupe</p> <p>Moëlleux chocolat bio, crème anglaise </p>	<p>Mercredi 25-janv-23</p> <p>Crêpe au fromage, salade </p> <p>Jambon blanc charcutier</p> <p>Gratin de tortis</p> <p>Fromage</p> <p>Compote bio </p>	<p>Jeudi 26-janv-23</p> <p>Menu végétarien</p> <p>Potage de légumes </p> <p>Quenelles nature sauce aurore </p> <p>Épinards bio </p> <p>Mimolette portion</p> <p>Kiwi bio </p>	<p>Vendredi 27-janv-23</p> <p>Duo de saucissons*, beurre</p> <p>Pâtes fraîches bio </p> <p>Carbonara aux 2 saumons </p> <p>Camembert bio </p> <p>Velouté pomme fraise</p>
<p>Lundi 30-janv-23</p> <p>Rillettes* cornichons</p> <p>Escalope de volaille à la crème </p> <p>Carottes bio vapeur </p> <p>Emmental bio à la coupe </p> <p>Poire</p>	<p>Mardi 31-janv-23</p> <p>Menu végétarien</p> <p>Bouillon de légumes, tomate, vermicelle </p> <p>Parmentier végétal </p> <p>Salade verte</p> <p>Saint-Morêt bio </p> <p>Tarte aux pommes </p>	<p>Mercredi 01-févr-23</p> <p>Salade Coleslaw</p> <p>Escalope cordon bleu</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Flan pâtissier</p>	<p>Jeudi 02-févr-23</p> <p>Menu végétarien</p> <p>Carottes rapées vinaigrette</p> <p>Bolognaise de lentilles bio  </p> <p>Pâtes fraîches bio </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Glace</p>	<p>Vendredi 04-févr-23</p> <p>Cornet de jambon*, macédoine </p> <p>Poisson frais du marché</p> <p>Haricots coco à la paysanne </p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p>Petits sablés bio </p>

Produits bio 
 Fait maison 
 Contient du porc *

Circuit court, produit local

Contact Restauration Christian et Vincent 05/49/46/15/63 c.geay@dissay.fr

Pour votre information : Les menus établis sont sous réserve d'approvisionnement

Tous nos plats et hors d'oeuvres sont fabriqués sur site dans le respect des traditions culinaires

Toute nos viandes fraîches bovines, de porc et de volaille servies au Restaurant Scolaire sont d'origine française

Toute l'équipe de restauration vous souhaite

