



# Menus du 04 janvier au 12 février 2021

## RESTAURANT SCOLAIRE 4 JOURS BIO PAYS D'OC

Légende :



PRODUIT BIO



PRODUIT REGIONAL

lundi 04 janvier	mardi 05 janvier	mercredi 06 janvier	jeudi 07 janvier	vendredi 08 janvier
Salade verte	Salade de pâtes		Betteraves vinaigrette	Carottes râpées
Raviolis	Filet de poisson et citron		Sauté de bœuf aux olives	Chili sin carne
(Plat complet)	Blettes béchamel		Purée de potiron	Riz
Vache qui rit	Edam		Yaourt sucré local	Tomme noire
Compote	Mousse au chocolat		Couronne des rois	Fruit de saison



IREPAS MONTAGNARD

lundi 11 janvier	mardi 12 janvier	mercredi 13 janvier	jeudi 14 janvier	vendredi 15 janvier
Salade de riz	Céleri rémoulade		Salade verte aux croûtons	Velouté de pois cassés
Haut de cuisse de poulet	Couscous végétarien (semoule)		Tartiflette	Filet de poisson meunière
Petits pois / carottes	(plat complet)		(Plat complet)	Gratin de brocolis
Gouda	Kiri		Yaourt artisanal aromatisé	Chanteneige
Fruit de saison	Fruit de saison		Brioche	Fian au caramel



lundi 25 janvier	mardi 26 janvier	mercredi 27 janvier	jeudi 28 janvier	vendredi 29 janvier
Salade de pommes de terre	Chou-blanc vinaigrette		Potage de légumes	Carottes râpées
Rôti de porc au jus	Tortellinis ricotta / épharids sauce fromage		Cordon bleu de volaille	Brandade de poisson
Gratin de chou-fleur	(plat complet)		Petits pois aux oignons	(plat complet)
Edam	Petit suisse sucré		Pyénées	Mimolette
Fian à la vanille	Fruit de saison		Yaourt sucré	Fruit de saison

lundi 01 février	mardi 02 février	mercredi 03 février	jeudi 04 février	vendredi 05 février
Salade de pois chiches	Salade de radis		Coleslaw	Œuf dur sauce cocktail
Sauté de bœuf au curmin	Carbonara		Filet de poisson sauce ciboulette	Galette emmental / épharids
Carottes vichy	Pâtes + râpé		Riz	Purée de panais
Cantadou	Bleu		Brie	Fromage blanc sucré
Crème au caramel	Crêpe au chocolat		Compote pomme / biscuit	Fruit de saison



REPAS OCCITAN

lundi 08 février	mardi 09 février	mercredi 10 février	jeudi 11 février	vendredi 12 février
Salade de riz	Chou-rouge vinaigrette		Salade verte	Potage parmentier
Sauté de porc sauce dijonnaise	Steak haché		Cassoulet	Omelette au fromage
Haricots verts	Frites		(plat complet)	Poêlée de légumes
Tomme grise	Saint Nectaire		Fromage	Camembert
Liégeois à la vanille	Fruit de saison		Cake aux pommes	Mousse au chocolat

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats peuvent avoir des substances ou dérivés pouvant contenir des allergies ou des intolérances.