

RESTAURANT SCOLAIRE de Bellegarde - Quiers

MENU - JANVIER 2023

	mardi 3 janvier	jeudi 5 janvier	vendredi 6 janvier
	Pâté de campagne Steak haché Frites Liégeois	Céleri rémoulade/salade colin pané Petits pois / Carottes Samos / fruit bio	Betteraves/Fêta Omelette / ratatouille Coquillettes Bio Galette des rois
lundi 9 janvier	mardi 10 janvier	jeudi 12 janvier	vendredi 13 janvier
Concombres à la crème Paupiette de dinde au jus Haricots verts Bâche de chèvre Compote Bio	Vellouté de potimarron Cordon bleu Carottes bio à la crème Eclair à la vanille Fruit	Oeuf dur bio / mayonnaise Couscous aux petits légumes Emmental Roulé au chocolat	Macédoine au surimi Filet de poisson en papillote purée d'épinard Fruit
lundi 16 janvier	mardi 17 janvier	jeudi 19 janvier	vendredi 20 janvier
Friand au fromage Gratin de Crozets aux poireaux et boursin Fromage blanc sucré	Carottes râpées bio Joue de bœuf mijoté aux champignons Riz Fromage / Fruit	Salade piémontaise (sans viande) Aiguillettes de poisson Trio de légumes bio Mousse au chocolat	Saucisson à l'ail Saucisse de Francfort Chou braisé / pommes de terre Edam / Fruit
lundi 23 janvier	mardi 24 janvier	jeudi 26 janvier	vendredi 27 janvier
Velouté de légumes Filet de poisson sauce homard Semoule Fromage / fruit Bio	 Repas chinois Salade asiatique Nouilles sautées au poulet Salade de fruit	Salade de betteraves et endives Pané de blé, emmental et épinard Lentilles blondes Flan au chocolat	Salade verte / avocat Rôti de porc à la moutarde Haricots verts / flageolets Fromage / fruit Bio
lundi 30 janvier	mardi 31 janvier	jeudi 2 février	vendredi 3 février
Salade de pâtes au surimi Croque monsieur Salade verte Yaourt à la vanille Bio	Rillettes / cornichons Poulet rôti Jardinière de légumes Camembert bio fruit	Chandeleur Oeuf dur mimosa Gratin de macaronis et brocolis aux fromages Crêpes	Carottes rapées Poisson sauce citron Riz tartare Fruit
Les menus sont sous réserve d'éventuelles modifications liées à l'approvisionnement			

Circuit court :	Poulet et cordon bleu - Ets Lemoine (Bellegarde)	Préparation faite maison
	Viande de bœuf et porc - Ets Debouzy (Bellegarde)	
	Pâtes - Graines au vent (Corbeilles)	
	Pommes de terre - Ets Girard (Batilly)	
Origine des viandes : France	Information : les plats sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes tels que : gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, lupin, mollusque	
Pains : Boulangeries de Bellegarde		

