



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Jambalaya de volaille: Emincés de volaille, riz, chorizo, concassé de tomates / Salade mêlée: salade, maïs, croutons / Salade western : haricot rouge, maïs Salade Marco Polo : pâte, surimi, poivron, mayonnaise

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Petit cocktail de bonne Année		Betteraves vinaigrette B	Salade mêlée L	Chou blanc sauce fromage blanc curry
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise	Croq blé épinards fromage A	Jambalaya de volaille L	Filet de colin sauce citron	Palette de porc à la diable
	***	Purée de carottes	***	Haricots verts persillés B	Lentilles
PRODUIT LAITIER	B Fromage	Fromage	Fromage frais sucré	Fromage	
DESSERT	Compote pomme framboise	Fruit	L Fruit	Galette des Rois	B Entremets vanille

P.A. n°3

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		B Carottes râpées vinaigrette	Salade western vinaigrette au ketchup	Chou chinois maïs croûton vinaigrette	Salade Marco polo
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Filet de colin sauce crevettes	Nuggets de volaille	Pizza royale	Rôti de bœuf	Sauté de porc au caramel
	B Riz pilaf	Petits-pois cuisinés	Salade verte L	Frites	Carottes et navets braisés
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	B Fromage	Yaourt aromatisé
DESSERT	Fruit L	Far Breton M	Fruit	Compote pomme ananas	

P.A. n°4



L Circuits courts/ Produits locaux

M maison **B** bio

A Alternatif



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Restaurant scolaire Les Touches

Semaine n°04 : du 21 au 25 Janvier 2019



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade d'endives	^B Potage de chou-fleur au curry	Saucisson ail		^B Betteraves vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Omelette au fromage	^B Bœuf bourguignon	Escalope de poulet sauce crème	Filet de poisson sauce dieppoise	P. de terre à la savoyarde
	Mitonnée de légumes	^B Semoule	^B Haricots verts	Purée de brocolis	***
PRODUIT LAITIER		^B Fromage	***	Fromage	Fromage frais sucré
DESSERT	Barre bretonne	^B Fruit	Riz au lait au caramel ^M	Fruit	Fruit ^L

Salade mêlée: salade, maïs, croutons

P.A. n°5

Semaine n°05 : du 28 Janvier au 1er Février 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	^B Carottes râpées vinaigrette aux agrumes	Feuilleté au fromage	Taboulé	Potage de légumes ^L	Salade mêlée ^L
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	^B Blanquette de dinde	Steak haché sauce ketchup	Colin pané citron	Jambon braisé	Filet de lieu sauce curry
	^B Riz créole	^B Haricots verts persillés	Epinards béchamel	^B Gratin de chou-fleur	^B Boulgour
PRODUIT LAITIER	^B Fromage	Fromage frais sucré	Yaourt aromatisé		
DESSERT	^B Fruit	Smoothie pomme orange ^M	Fruit ^L	Crêpe de la Chandeleur	Liégeois chocolat

^B bio

^L Local

P.A. n°1



^L Circuits courts/ Produits locaux

^M maison

^B bio

^A Alternatif



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Restaurant scolaire Les Touches

Semaine n°06 : du 4 au 8 Février 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Carnaval de Rio	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pâtes tricolore	Radis blanc râpé sauce ail et fines herbes	B Potage de légumes	<i>Salade Brésilienne</i>	Potage poireaux pommes de terre L
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu de volaille	Rôti de bœuf	Couscous aux boulettes d'agneau	<i>Feijoda</i>	Marmite de poisson
	Petits pois	Purée de p. de terre	***	B <i>Riz pilaf</i>	B Carottes braisées
PRODUIT LAITIER		B Fromage	Fromage		Fromage blanc sucré
DESSERT	B Fruit	Mousse au chocolat	Fruit L	<i>Quindim Flan coco</i>	



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade Brésilienne: ananas, salade, cœurs de palmiers, maïs vinaigrette au citron vert / Feijoda: saucisse, haricots rouges, carottes, oignons, épices /Salade mêlée: salade, maïs, croutons /Salade antillaise: riz, tomate, ananas, poivron