

	Restaurant scolaire de MAINZIA I		
Ser	MENUS SCOLAIRES DU 08 JANVIER AU 28 JANVIER 2024		
2 15 5 1			

Sud Est Restauration		lundi	mardi	jeudi	vendredi	
SEMAINE du 08 AU 14-01-2024	Entrée	SALADE COMPOSEE	SALADE DE PEPINETTES	SOUPE DE LEGUMES	SALADE DE CHOU BLANC	
	Plat	GRATIN DE PATES BIO AUX ŒUFS ET LEGUMES	NORMANDIN DE VEAU	SAUCISSES	FILET DE POISSON	
	Garniture		GRATIN DE BROCOLIS	LENTILLES BIO	POELEE DE LEGUMES	
	Produit laitier	FROMAGE	FROMAGE BIO	FROMAGE	YAOURT BIO	
	Dessert	FLAMBY	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	GALETTE DES ROIS	
SEMAINE du 15 AU 21-01-2024	Entrée	SALADE VERTE	CREPE AU FROMAGE	CAROTTES RAPEES	SALADE DE PDT	
	Plat	TARTIFLETTE	FILET DE HOKI	SAUTE DE BŒUF	ŒUFS DURS	
	Garniture		CHOU-FLEUR BIO EN GRATIN	TAGLIATELLES	EPINARDS	
	Produit laitier	FROMAGE BIO	FROMAGE BLANC BIO	FROMAGE	YAOURT BIO	
	Dessert	PANNA-COTTA	FRUITS DE SAISON	COMPOTE	FRUITS DE SAISON	
SEMAINE du 22 AU 28-01-2024	Entrée	SURIMI MAYONNAISE	SALADE DE POIS CHICHE	SALADE D'ENDIVES	PATE DE CAMPAGNE	
	Plat	HACHI PARMENTIER	RAVIOLES AUX FROMAGES ET SES LEGUMES	FILET DE POISSON	SAUTE DE VEAU	
	Garniture			CAROTTES VICHY	RIZ BIO	
	Produit laitier	FROMAGE BIO	FROMAGE	YAOURT BIO	FROMAGE	
	Dessert	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	PATISSERIE	FRUITS DE SAISON	



Restaurant scolaire de MANZIAT

MENUS SCOLAIRES DU 29 JANVIER AU 18 FEVRIER 2024

		lundi	mardi	ieudi	vendredi		
SEMAINE du 29 AU 04-02-2024	Entrée	COLESLAW	TABOULE	MACEDOINE	SALADE DE CHOU ROUGE		
	Plat	POISSON PANE	PILON DE POULET	COUSCOUS BIO VEGETARIEN	BŒUF BOURGUIGNON		
	Garniture	POMMES A LA VAPEUR	PETITS POIS A LA CREME		HARICOTS VERTS BIO		
	Produit laitier	FROMAGE BLANC BIO	FROMAGE	FROMAGE	FROM <i>AG</i> E		
	Dessert	POIRE AU SIROP	FRUITS DE SAISON	ILE FLOTTANTE	CREPES SUCREES		
_							
SEMAINE du 05 AU 11-02-2024	Entrée	VELOUTE DE CHOU FLEUR	CELERI REMOULADE	SALADE VERTE			
	Plat	ROTI DE PORC	MELANGE DE CEREALES BIO	BOULETTES DE BŒUF			
	Garniture	PENNE BIO	FLAN DE COURGE	PATATOES	NOUVEL AN CHINOIS		
	Produit laitier	YAOURT BIO	FROMAGE	PETIT SUISSE			
	Dessert	FRUITS DE SAISON	GATEAU DU CHEF	COMPOTE BIO			
SEMAINE du 12 AU 18-02-2024	Entrée	ROSETTE	FEUILLETE FROMAGE	CAROTTES RAPEES	SALADE D'ENDIVES		
	Plat	SAUTE DE DINDE	FILET DE MERLU	ESTOUFFADE DE BŒUF	KEFTA DE LENTILLES		
	Garniture	QUINOA BIO	GRATIN DE CHOU-FLEUR BIO	SPAGHETTI BIO	KEI TA DE LEINTIELES		
	Produit laitier	FROMAGE BLANC BIO	YAOURT BIO	FROMAGE	FROMAGE		
	Dessert	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	BU <i>G</i> NES	CREME DESSERT CHOCOLAT		