

MENUS DU 4 AU 29 JANVIER 2021

- RESTAURATION SCOLAIRE -

VILLE DE SAINT MÈDARD EN JALLES



Semaine du 4 AU 8 JANVIER 2021

Semaine du 11 AU 15 JANVIER 2021



Semaine du 4 AU 8 JANVIER 2021						Semaine du 11 AU 15 JANVIER 2021				
	Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8	Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Entrée		Concombres / Fêta	Velouté de légumes	Surimi	Repas végétarien	Saucisson*	Oeuf mayonnaise	Quiche lorraine*	Blini / rillettes de thon (fromage frais/thon)	Salade verte/maïs
Plat	Lasagnes à la bolognaise (PA : Raviolis de légumes)	Saucisse* (PA : Boulette de soja à la tomate)	Sauté de veau au curry (PA : Poisson sauce curry)	Blésotto de saumon	Oeufs à la florentine	Raviolis (PA : Lasagnes végétales)	Nuggets de légumineuses	Jambon blanc* (PA : Poisson meunière)	Escalope de dinde en persillade (PA : parmentier de poissons)	Rôti de boeuf / ketchup (PA : omelette aux pommes de terre)
Accompagnement		Purée maraîchère	Pommes de terre vapeur		Riz	Duo de carottes	Gratin d'endives à la béchamel	Purée fraîche au panais	Pommes noisettes	
Fromage / Dessert	Flan / Fruit de saison	Galette des Rois	Fromage / Fruit de saison	Fromage / Fruit de saison	Laitage BIO / Compote	Fromage / Compote	Laitage	Fromage / Fruit de saison	Tarte au citron	Fromage / Fruit de saison
Goûter	Yaourt à boire / P'tit moelleux yaourt pommes / Briquette de jus de fruits							Briquette de lait chocolat / Madeleine / Compote à boire		

Semaine du 18 AU 22 JANVIER 2021

Semaine du 25 AU 29 JANVIER 2021

Semaine du 18 AU 22 JANVIER 2021						Semaine du 25 AU 29 JANVIER 2021				
	Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22	Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
Entrée	Radis / Beurre	Concombres à la vinaigrette	Salade / Thon	Velouté de légumes	Saucisson*		Betteraves / Fêta	Velouté de butternut	Carottes râpées BIO	Pizza
Plat	Beignets de poisson	Boulettes de bœuf sauce tomate (PA : Boulettes de soja à la tomate)	Tajine de dinde au miel et aux abricots (PA : Tajine de poisson)	Tarte au fromage BIO	Veau marengo aux carottes et champignons (PA : Courgette farcie veggie)	Cuisse de poulet à la méditerranéenne (PA : Omelette aux pommes de terre)	Lomo adobado* (PA : Emincé veggie)	Brandade de poisson	Boeuf Stroganoff (PA : Poisson sauce paprika)	Omelette au fromage
Accompagnement	Gratin de chou fleur	Pâtes	Céréales gourmandes	Laitue Iceberg	Pommes de terre	Pommes de terre rissolées	Petits pois	Laitue Iceberg	Riz basmati	Salade
Fromage / Dessert	Fromage blanc et coulis de fruits	Fromage / Fruit de saison	Laitage BIO	Compote / Biscuit	Fromage / Fruit de saison	Laitage sucré / Compote	Fromage / Compote	Fromage / Fruit de saison	Pâtisserie	Laitage
Goûter		Pik et croq / Fruit de saison					Briquette de jus de fruits / Sablés / Yaourt à boire			

Attention : ces menus sont communiqués à titre indicatif et peuvent être sujets à changement en fonction des approvisionnements. Ils ont été approuvés en commission des menus en collaboration avec la diététicienne. * = plats cuisinés à base de porc ou alcool.