

Restaurant Scolaire Le Sacré Cœur

Semaine n°01 : du 4 au 8 Janvier 2021



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte fromagère Œuf dur mayonnaise	Potage de légumes Betteraves ciboulette B		Carottes râpées B vinaigrette Salade de blé aux petits légumes	Wrap crudités Pâté de campagne
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Nugget's de blé A Petits pois cuisinés B P. de terre sautées	Tortis bolognaise ***		Poulet rôti Haricots verts persillés B Purée de p. de terre	Marmite de poisson Duo brocoli et chou-fleur B Riz créole B
PRODUIT LAITIER					
DESSERT	Corbeille de fruits Salade de fruits M	Corbeille de fruits Mousse au chocolat		Corbeille de fruits Galette des Rois	Corbeille de fruits Yaourt ou fromage frais B

P.A. n°2

Salade coleslaw : carottes et chou blanc mayonnaise / Far Normand: gratin de p. de terre, chou fleur, camembert/ Salade de pâtes : pâtes, dés de jambon, fromage

Semaine n°02 : du 11 au 15 Janvier 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Iceberg croustons maïs Potage de légumes	Crêpe au fromage Macédoine de légumes		Salade coleslaw Salade de pâtes	Betteraves aux pommes B Haricots verts mimosa
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cassoulet ***	Bœuf bourguignon Carottes braisées B Pâtes papillons B		Colin meunière citron Purée d'épinards Frites	Far Normand A ***
PRODUIT LAITIER					
DESSERT	Corbeille de fruits Fromage blanc au coulis de manne B	Corbeille de fruits Semoule au lait au caramel M		Corbeille de fruits Yaourt ou fromage frais B	Corbeille de fruits Blanc manger au coulis M

P.A. n°3

Menu valide
en commission menu

L Circuits courts/ Produits locaux

M maison **B** bio **A** Alternatif



Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES