



Menus du 04 janvier au 12 février 2021

RESTAURANT SCOLAIRE 4 JOURS BIO UNIDOGE

Légende :



PRODUIT BIO



PRODUIT REGIONAL



lundi 04 janvier	mardi 05 janvier	mercredi 06 janvier	jeudi 07 janvier	vendredi 08 janvier
Salade verte	Salade de pâtes		Betteraves vinaigrette	Carottes râpées
Raviolis	Filet de poisson et citron		Sauté de bœuf aux olives	Chili sin carne
(Plat complet)	Blettes béchamel		Purée de potiron	Riz
Vache qui rit	Edam		Yaourt sucré local	Tomme noire
Compote	Mousse au chocolat		Couronne des rois	Fruit de saison



REPAS MONTAGNARD



lundi 11 janvier	mardi 12 janvier	mercredi 13 janvier	jeudi 14 janvier	vendredi 15 janvier
Salade de riz	Céleri rémoulade		Salade verte aux croûtons	Velouté de pois cassés
Haut de cuisse de poulet	Couscous végétarien (semoule)		Tartiflette	Filet de poisson meunière
Petits pois / carottes	(plat complet)		(Plat complet)	Gratin de brocolis
Gouda	Kiri		Yaourt artisanal aromatisé	Chanteneige
Fruit de saison	Fruit de saison		Brioche	Flan au caramel

lundi 18 janvier	mardi 19 janvier	mercredi 20 janvier	jeudi 21 janvier	vendredi 22 janvier
Pomelos + sucre	Crêpe au fromage		Chou-rouge vinaigrette	Taboulé (semoule)
Saucisse fraîche	Gratin de poisson		Carbonade de bœuf	Omelette au fromage
Lentilles aux oignons	Julienne de légumes		Frites	Epinards béchamel
Brie	Emmental		Saint paulin	Tartare
Compote	Crème à la vanille		Fruit de saison	Liégeois au chocolat

lundi 25 janvier	mardi 26 janvier	mercredi 27 janvier	jeudi 28 janvier	vendredi 29 janvier
Salade de pommes de terre	Chou-blanc vinaigrette		Potage de légumes	Carottes râpées
Rôti de porc au jus	Tortellinis ricotta / épinards sauce fromage		Cordon bleu de volaille	Brandade de poisson
Gratin de chou-fleur	(plat complet)		Petits pois aux oignons	(plat complet)
Edam	Petit suisse sucré		Pyrénées	Mimolette
Flan à la vanille	Fruit de saison		Yaourt sucré	Fruit de saison

lundi 01 février	mardi 02 février	mercredi 03 février	jeudi 04 février	vendredi 05 février
Salade de pois chiches	Salade de radis		Coleslaw	Œuf dur sauce cocktail
Sauté de bœuf au cumin	Carbonara		Filet de poisson sauce ciboulette	Galette emmental / épinards
Carottes vichy	Pâtes + râpé		Riz	Purée de panais
Cantadou	Bleu		Brie	Fromage blanc sucré
Crème au caramel	Crêpe au chocolat		Compote pomme / biscuit	Fruit de saison



REPAS OCCITAN

lundi 08 février	mardi 09 février	mercredi 10 février	jeudi 11 février	vendredi 12 février
Salade de riz	Chou-rouge vinaigrette		Salade verte	Potage parmentier
Sauté de porc sauce dijonnaise	Steak haché		Cassoulet	Omelette au fromage
Haricots verts	Frites		(plat complet)	Poêlée de légumes
Tomme grise	Saint Nectaire		Fromage	Camembert
Liégeois à la vanille	Fruit de saison		Cake aux pommes	Mousse au chocolat

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats peuvent avoir des substances ou dérivés pouvant contenir des allergies ou des intolérances.