

RESTAURANT SCOLAIRE- LE FAOUE

Menus du lundi 07 au vendredi 18 Janvier 2019

Semaine 02 (5é.5j)

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

LUNDI
7 janvier 2019

Escalope viennoise

Petit pois / Carottes

Emmental 

Galette des Rois

MARDI
8 janvier 2019

Tartiflette

Salade verte

Fromage blanc

Fruits frais 

MERCREDI
9 janvier 2019



JEUDI
10 janvier 2019

Taboulé

Poisson sauce beurre-citron

Printanière de légumes

Camembert 

Compote

VENDREDI
11 janvier 2019

Potage

Emincé de bœuf

Pâtes

Fruit frais 

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés

Matières grasses cachées

Bonne Année 2019



GALETTE DES ROIS

Semaine 3 (5é.5j)

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

LUNDI
14 janvier 2019

Bœuf braisé

Pommes vapeur

Vache qui rit

Fruit de saison 

MARDI
15 janvier 2019

Saucisson à l'ail

Filet de poisson sauce beurre blanc

Haricots verts 

Yaourt nature sucré

Compote et madeleine

MERCREDI
16 janvier 2019



JEUDI
17 janvier 2019

Potage 

Moussaka de courgettes

Salade verte

Entremet Caramel

Fruit de saison

VENDREDI
18 janvier 2019

Saucisse

Lentilles 

Gouda

Crumble aux fruits de saison

Nos salades

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances

Pour votre information

Changement possible selon approvisionnement, merci de votre compréhension

Menus pouvant contenir des allergènes alimentaires, Prenez contact avec le chef si nécessaire

Viande bovine d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Viande de porc certifiée VPF.



Semaine 4 (5é.5j)

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

LUNDI 21 janvier 2019	MARDI 22 janvier 2019	MERCREDI 23 janvier 2019	JEUDI 24 janvier 2019	VENDREDI 25 janvier 2019
Potée	Salade de betteraves Escalope de volaille sauce curry		Potage Normandin de veau Pâtes sauce tomate	Poisson meunière
Edam 	Purée de potiron / PdT Fromage blanc vanille		Babybel 	Carottes fondantes 
Cocktail de fruits	Fruit de saison 		Tarte poire amandine	Petits suisses aux fruits Fruit de saison

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés

Matières grasses cachées

Semaine 5 (5é.5j)

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

LUNDI 28 janvier 2019	MARDI 29 janvier 2019	MERCREDI 30 janvier 2019	JEUDI 31 janvier 2019	VENDREDI 1 février 2019
Brandade de poisson	Salade de PdT au chèvre Saucisse		Pot au feu Légumes du pot	Soupe de pot au feu
Salade verte	Haricots beurre		Yaourt	Pâtes à la bolognaise
St Paulin	Camembert 		Compote 	Brie 
Fruit frais 	Eclair au chocolat			Pêche au sirop

Nos salades

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances

Pour votre information

Changement possible selon approvisionnement, merci de votre compréhension

Menus pouvant contenir des allergènes alimentaires, Prenez contact avec le chef si nécessaire

Viande bovine d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Viande de porc certifiée VPF.



Semaine 6 (5é.5j)

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

LUNDI

4 février 2019

Sauté de veau sauce chasseur

Poêlée de légumes

Emmental 

Crêpes

MARDI

5 février 2019

Nems au poulet

Sauté de porc au caramel

Riz Bio cantonnais

Yaourt aromatisé

Leetchi

MERCREDI

6 février 2019



JEUDI

7 février 2019

Demi-Paplemousse 

Poisson sauce normande

Poêlée forestière

Crème dessert

VENDREDI

8 février 2019

Potage 

Sauté de bœuf

Pâtes

Brie

Fruit frais 

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés

Matières grasses cachées



Bonne Vacances d'Hiver

Semaine 7 (5é.5j)

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

LUNDI

11 février 2019



MARDI

12 février 2019



MERCREDI

13 février 2019



JEUDI

14 février 2019



VENDREDI

15 février 2019



Nos salades

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances

Pour votre information

Changement possible selon approvisionnement, merci de votre compréhension

Menus pouvant contenir des allergènes alimentaires, Prenez contact avec le chef si nécessaire

Viande bovine d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Viande de porc certifiée VPF.

