

Menus du 03 janvier au 10 février 2023

RESTAURANT SCOLAIRE DE NÉRIGEAN



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Légende :

Produits Bio

Produits Labellisés

Produits Pêche durable



Repas Végétarien		
mardi 03 janvier	jeudi 05 janvier	vendredi 06 janvier
BETTERAVE BIO VINAIGRETTE	POTAGE DE LÉGUMES BIO	CAROTTES BIO RÂPÉES
BOULETTES VÉGÉTALES SAUCE TOMATE	EMINCE DE BOEUF AUX OIGNONS	FILET DE POISSON AU CITRON
HARICOTS VERTS BIO	PATES BIO	BROCOLIS ET POMMES DE TERRE BIO
FROMAGE	FROMAGE RAPE	
COMPOTE DE POMMES BIO	FRUIT DE SAISON	GALETTE DES ROIS

Repas Nouvel An Chinois		Repas Végétarien	
lundi 23 janvier	mardi 24 janvier	jeudi 26 janvier	vendredi 27 janvier
ENDIVES À LA PARISIENNE	SAMOUSSAS	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE	DUO DE CÉLERI BIO ET CAROTTES BIO RÂPÉS
PARMENTIER DE COLIN MSC	NOUILLES CHINOISES	OMELETTE AU FROMAGE (AUX OEUFS BIO)	RÔTI DE PORC BRAISÉ
À LA PURÉE DE POTIRON	AUX CHAMPIGNONS NOIRS ET POULET	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	LENTILLES CUISINÉES
		FROMAGE	
FROMAGE BLANC BIO AU MIEL DE NÉRIGEAN	SALADE DE FRUITS TROPICALES	GÂTEAU AU YAOURT	FRUIT DE SAISON

Repas Végétarien			
lundi 09 janvier	mardi 10 janvier	jeudi 12 janvier	vendredi 13 janvier
CÉLERI BIO RAVE RÉMOULADE	POTAGE À LA TOMATE	CHOU CHINOIS AU JAMBON	SALADE DE HARICOTS VERTS À L'ÉCHALOTES
CHILI CON CARNE	TORTILLA AUX POMMES DE TERRE BIO	FILET DE POISSON MEUNIÈRE MSC	POULET RÔTI
RIZ BIO	SALADE VERTE BIO	PURÉE DE POTIRON	FRITES
	FROMAGE AOP		
MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	PANNA COTTA AU CARAMEL	FRUIT DE SAISON BIO

Repas Végétarien		Fêtons la chandeleur !	
lundi 06 février	mardi 07 février	jeudi 09 février	vendredi 10 février
POTAGE DE LÉGUMES BIO	CAROTTES BIO RÂPÉES AUX POMMES FRUIT	SALADE VERTE BIO AU FROMAGE	SAUCISSON À L'AIL
NORMANDIN DE VEAU GRILLÉ	TAJINE DE LÉGUMES D'HIVER, POIS CHICHES	JAMBON BRAISÉ	FILET DE POISSON À LA CRÈME
FRITES	SEMOULE BIO	HARICOTS BLANCS CUISINÉS	POMMES DE TERRE BIO ET LÉGUMES
FROMAGE			FROMAGE AOP
FRUIT DE SAISON	ILE FLOTTANTE	CRÊPES	FRUIT DE SAISON BIO

Repas Végétarien			
lundi 16 janvier	mardi 17 janvier	jeudi 19 janvier	vendredi 20 janvier
CAROTTES BIO AU MAIS	RILLETES DE PORC	POTAGE À LA TOMATE	
SAUTÉ DE DINDE CURRY ET COCO	GRATIN DE LA MER	RIZ BIO AUX LÉGUMES COMME UN RISOTTO	POMMES DE TERRE À LA SAVOYARDE
HARICOTS PLATS AU BEURRE	PÂTES BIO	SALADE VERTE BIO	AUX POMMES DE TERRE BIO
		FROMAGE AOP	SUISSES SUCRE
YAOURT BIO	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	GATEAU A LA MYRTHILLES

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Commission Restaurant :
le Jeudi 23 mars 2023 à 16h30