

Menus du 15 janvier au 10 mars 2024

Légende :

Préparations de Joé

Produits bio

Menus végétariens

Préparations du chef

RESTAURANT SCOLAIRE DE LA RIVIERE DE CORPS

lundi 15 janvier	mardi 16 janvier	mercredi 17 janvier	jeudi 18 janvier	vendredi 19 janvier
<u>Rosette et ses condiments</u>	<u>Soupe aux 4 légumes</u>	Carottes râpées vinaigrette	Salade verte et son taost de brie	Destination Italie
Terrine de légumes mayonnaise	Soupe de navets et carottes au curry	Salade composée	<u>Les endives s'habillent en rose</u>	
Duo de poissons émieté sauce crème de Normandie	Emincé de boeuf à la tomate	Chili végétarien	Escalope de veau hachée façon blanquette	
Haricots à la tomate	Falafels et sa crème ciboulette		Omelette	
Purée de potiron	Semoule	Riz	Petits pois carottes	
St Paulin	Bûche mi-chèvre		Yaourt nature	
Brie	Vache qui rit	Fromages	Petit suisse	
Fruit Bio	Compote de pommes	Brownie de Joé	Fruit BIO	
	<u>Compote de pomme framboise</u>	Corbeille de fruits		
lundi 22 janvier	mardi 23 janvier	mercredi 24 janvier	jeudi 25 janvier	vendredi 26 janvier
<u>Salade coleslaw au céleri BIO</u>	<u>Pizza au fromage</u>	Soupe aux choux	Choux blancs aux raisins	<u>Taboulé</u>
Endives vinaigrette	Friand au fromages	Salade composée	<u>Betteraves vinaigrette</u>	Salade de riz au thon
Haut de cuisse rôti	Nuggets de blé et son ketchup	Boulettes de boeuf sauce vigneronne	Moules	Knack et échine de porc
Lentilles		Oeuf dur	Haricots blancs à la tomate	Égréné végétarien
Brisure de choux-fleurs	Poêlée de légumes	Pommes vapeur	Frites	Chou façon choucroute
Saint Môret	Camembert		Tomme noire	Petit suisse
Edam	Cantafrais	Fromages	Vache qui rit	Yaourt nature
Mousse au chocolat de Joé	Fruits BIO	Fruit de saison	Galette des rois	Fruit de saison
<u>Flan nappé caramel</u>			<u>Corbeille de fruits</u>	
lundi 29 janvier	mardi 30 janvier	mercredi 31 janvier	jeudi 01 février	vendredi 02 février
Quiche aux fromages	<u>Salade coleslaw aux raisins</u>	Rillettes et ses cornichons	<u>Surimi mayonnaise</u>	<u>Chou blanc vinaigrette</u>
<u>Pizza au jambon</u>	Pomelos au sucre	Salade composée	Salade de pommes de terre	Avocat sur son lit de salade
Blanquette de veau	Poisson pané et son citron	Sauté de poulet à la crème	Longe de porc à l'étouffée	Pennes
Falafel	Omelette	Boulette de soja à la tomate	Lentilles	
Epinards	Haricots blancs à la tomate	Haricots verts	Ecrasé de brocolis à la crème de Normandie	Sauce fromagère
Kiri	Cantadou		Petit suisse	Chanteneige
Gouda	Petit moulé	Fromages	Yaourt nature	Tomme noire
Fruit de saison	Mousse à l'Oréo de Joé	Ananas au sirop	Fruit BIO	Tarte au flan
Pain bio	<u>Petit suisse aux fruits</u>	Corbeille de fruits		Gâteau au yaourt de Joé

Menus prévisionnels sous réserve de disponibilités des denrées lors des commandes dans un contexte de fortes ruptures produits.

Menus du 15 janvier au 10 mars 2024

Légende :

Préparations de Joé

Produits bio

Menus végétariens

Préparations du chef

RESTAURANT SCOLAIRE DE LA RIVIERE DE CORPS

lundi 05 février	mardi 06 février	mercredi 07 février	jeudi 08 février	vendredi 09 février
<u>Macédoine de légumes</u>	<u>Salade de pommes de terre aux oignons rouges</u>	Les endives s'habillent en rose	Radis noir et son petit beurre	<u>Mâche aux lardons</u>
Betteraves à la bulgare	Rillettes de lentilles corails	Salade composée	<u>Céleri râpé au curry</u>	Champignons à la crème
Boulettes de boeuf sauce échalote	Pané fromagé	Echine de porc fumée	Sauté de poulet à la moutarde	Poisson meunière et sa crème ciboulette
Haricots rouges		Pois chiches	Omelette	Boulettes de soja à la tomate
Pommes de terre rissolées	Navets vapeur à la persillade	Pâtes et son emmental	Epinards	Riz
Délice de camembert	Fraidou		Kiri	Yaourt nature
Emmental	Samos	Fromages	Mimolette	Petit suisse
Chocolat viennois de Joé	Fruit de saison bio	Mirabelle au sirop	Marbré au chocolat de Joé	Poire belle Hélène
<u>Yaourt aromatisé aux fruits</u>		Corbeille de fruits	Gâteau basque	Cocktail de fruits à la grenadine / Pain BIO
lundi 12 février	mardi 13 février	mercredi 14 février	jeudi 15 février	vendredi 16 février
Terrine de légumes	Pamplemousse au sucre	Salade verte à l'emmental	Radis noirs râpés vinaigrette	<u>Taboulé aux raisins</u>
<u>Rosette et ses condiments</u>	<u>Céleri rémoulade</u>	Salade composée	<u>Carottes râpées vinaigrette</u>	Salade niçoise
Colin sauce échalote	Steak haché de poulet	Omelette et sa sauce tomate	Saucisse de toulouse et son ketchup	Emincé de boeuf à la tomate
Quiche au fromage	Égréné végétal		Haricots blancs à la tomate	Lentilles
Galette de légumes	Frites	Haricots verts	Pommes de terre vapeur	Beignet de choux-fleurs
Petit moulé	Petit suisse		St Môret	Camembert
Tomme blanche	Fromage blanc	Fromages	Edam	Chaurce
Mousse au chocolat de Joé	<u>Compote de pommes et sa cigarette Russe</u>	Corbeille de fruits	Fruit de saison	Fruit de saison bio
Riz au lait	Pêches au sirop et cannelle	Le schtroumpf gâteau de Joé	Pain bio	
lundi 19 février	mardi 20 février	mercredi 21 février	jeudi 22 février	vendredi 23 février
Salade verte aux lardons	<u>Soupe au chou</u>	Carottes râpées vinaigrette	<u>Salade coleslaw au céleri</u>	Friand au fromage
<u>Radis noirs râpés</u>	Soupe de potiron	Salade composée	Salade et son toast de Brie	<u>Tarte au fromage</u>
Poisson vapeur et sa crème ciboulette	Tartiflette	Meunière de poisson et son citron	Poulet rôti	Falafel
Omelette	Végétarienne	Pané fromager	Oeuf dur	
Purée de céleri	Sa salade verte	Flageolets	Purée de salsifis	Riz et sa sauce tomate
Fromage blanc	Camembert		Munster	Vache qui rit
Petit suisse	Tomme noire	Fromages	Carré ligueuil	Emmental
Fruit de saison bio	Fruit de saison	Flan chocolat	Beignet au chocolat	Milk shake fraise de Joé au lait bio
	Pain bio	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits

Menus prévisionnels sous réserve de disponibilités des denrées lors des commandes dans un contexte de fortes ruptures produits.

Api Restauration, 134 rue du Calvaire de Calville, 39970, à Miris-en-Barrois, RCS Lille Métropole 477 191 010

Menus du 15 janvier au 10 mars 2024

Légende :

Préparations de Joé

Produits bio

Menus végétariens

Préparations du chef

RESTAURANT SCOLAIRE DE LA RIVIERE DE CORPS

lundi 26 février	mardi 27 février	mercredi 28 février	jeudi 29 février	vendredi 01 mars
VACANCES SCOLAIRES				
Salade composée	Salade composée	Oeuf dur mayonnaise	Mâche aux croutons à l'ail	Taboulé
Soupe de poisson et ses croûtons	Radis noir et sa mousse salée	Salade composée	Salade composée	Salade composée
Cordon bleu	Pull pork et son ketchup	Pilons de poulet	Boeuf bourguignon	Dos de colin sauce crème
Boulettes de soja à la tomate	Quiche aux poireaux	Pois chiches		Oeuf dur
Cubes de butternut	Pommes rissolés	Et ses légumes couscous et semoule	Végétarien	Brisure de choux-fleurs
Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Laitages
Fruit de saison BIO	Fromage blanc et son sucre cassonade de Joé	Flan nappé caramel	Fruit de saison	Ile flottante de Joé
	Corbeille de fruits	Corbeille	Pain bio	Corbeille de fruits
lundi 04 mars	mardi 05 mars	mercredi 06 mars	jeudi 07 mars	vendredi 08 mars
VACANCES SCOLAIRES				
Rosette et ses condiments	Soupe aux 4 légumes	Bâtonnets de carottes et sa crème ciboulette	Salade composée	Radis et son petit beurre
Salade composée	Salade composée	Salade composée	Les endives s'habillent en rose	Salade composée
Duo de poissons émietés sauce Normande	Sauté de boeuf aux oignons	Spaghettis à la	Escalope de veau hachée façon blanquette	Jambon blanc chaud
Égréné végétal	Falafel		Lentilles	Haricots rouges
Purée de potiron	Semoule	Carbonara végétarienne	Petits pois carottes	Potatoes
Fromages	Fromages	Fromages	Laitages	Fromages
Fruit Bio	Brownie de Joé	Compote de pomme framboise	Fruit BIO	Entremets pistache de Joé
	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits		Corbeille de fruits

Menus prévisionnels sous réserve de disponibilités des denrées lors des commandes dans un contexte de fortes ruptures produits.