

**MENUS DU 8 JANVIER AU 16 FEVRIER 2024**

**RESTAURANT SCOLAIRE DE ST VARENT**

<b>LUNDI 8 JANVIER</b>	<b>MARDI 9 JANVIER</b>	<b>JEUDI 11 JANVIER</b>	<b>VENREDI 12 JANVIER</b>
BETTERAVES ROUGES GRATIN BROCOLIS ET RIZ SALADE VERTE VACHE QUI RIT BRIOCHE DES ROIS	CELERI REMOULADE ROTI DE PORC PATES  TOMME NOIRE POIRE 	SALADE D'ENDIVES AU JAMBON CUISSÉ DE POULET JARDINIÈRE DE LÉGUMES ENTREMET VANILLE	 CAROTTES RAPEES POISSON MEUNIÈRE EPINARDS COMTE COMPOTE POMME
<b>LUNDI 15 JANVIER</b>	<b>MARDI 16 JANVIER</b>	<b>JEUDI 18 JANVIER</b>	<b>VENREDI 19 JANVIER</b>
CHOU ROUGE EN SALADE GRATIN DE POMMES DE TERRE CHAMPIGNONS PERSILLADE YAOURT AROMATISÉ CLEMENTINE	POTAGE DE BUTTERNUT SAUCISSE FUMÉE LENTILLES VERTES GOUDA KIWI	RADIS NOIR ET BEURRE BOEUF CAROTTES FROMAGE BLANC VANILLE BANANE	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE PIZZA SALADE VERTE PETIT SUISSE PAIN – POMME 
<b>LUNDI 22 JANVIER</b>	<b>MARDI 22 JANVIER</b>	<b>JEUDI 25 JANVIER</b>	<b>VENREDI 26 JANVIER</b>
SALADE ENDIVES, FETA, CROUTONS POISSON AU CURRY BLE ENTREMET CHOCOLAT	VELOUTE DE POIREAUX POELEE DE LEGUMES D'HIVER SEMOULE EMMENTAL OREILLONS D'ABRICOT	DUO DE CHARCUTERIE CHAUSSON DE VOLAILLE BOLOGNAISE CHOUX DE BRUXELLES SAMOS POIRE 	TABOULE SAUTE DE VEAU MOUTARDE PUREE POTIMARRON SIX DE SAVOIE ORANGE
<b>LUNDI 29 JANVIER</b>	<b>MARDI 30 JANVIER</b>	<b>JEUDI 1ER FEVRIER</b>	<b>VENREDI 2 FEVRIER</b>
POTAGE MAISON SAUTE DE DINDE MOGETTES MOUSSE CRUNCH	NEMS BRANDADE DE MORUE SALADE DE MACHE CHEVRE POMME	POMELO CHOUCROUTE YAOURT NATURE CLEMENTINE	TERRINE DE LEGUMES CROUSTIFROMAGE HARICOTS VERTS CHANTENEIGE CREPES

<b>LUNDI 5 FEVRIER</b>	<b>MARDI 6 FEVRIER</b>	<b>JEUDI 8 FEVRIER</b>	<b>VENDREDI 9 FEVRIER</b>
SARDINES AU NATUREL JAMBON BRAISE PATATES DOUCES SAUTEES ST NECTAIRE KIWI	 VELOUTE DE POIREAUX NUGGETS VEGETARIEN PETIT POIS CAROTTES SAINT PAULIN BANANE	CAROTTES RAPEES MERLU SAUCE ARMORICAINE HARICOTS VERTS CAMEMBERT RIZ AU LAIT	 MACEDOINE DE LEGUMES PATES A LA BOLOGNAISE SALADE D'ENDIVES CREME DESSERT PRALINE PAIN  
<b>LUNDI 12 FEVRIER</b>	<b>MARDI 13 FEVRIER</b>	<b>JEUDI 15 FEVRIER</b>	<b>VENDREDI 16 FEVRIER</b>
RADIS AU BEURRE BLANQUETTE DE VEAU RIZ YAOURT BRASSE AUX FRUITS	CROISILLON DUBARRY ŒUFS DURS SAUCE AURORE CAROTTES PERSILLEES PETIT LOUIS COMPOTE DE FRAISE	 VELOUTE DE CAROTTES EMINCE DE POULET GRATIN DE BROCOLIS KIRI CLEMENTINE	CHOU ROUGE EN SALADE SAUMON PUREE DE POTIRON EMMENTAL DONUT AU SUCRE

# RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT VARENT

LUNDI 8 JANVIER



BETTERAVES ROUGES  
GRATIN BROCOLIS ET RIZ  
SALADE VERTE  
VACHE QUI RIT  
BRIOCHE DES ROIS

MARDI 9 JANVIER

CELERI REMOULADE  
ROTI DE PORC  
PATES   
TOMME NOIRE  
POIRE 

JEUDI 11 JANVIER

SALADE D'ENDIVES AU JAMBON  
CUISSÉ DE POULET  
JARDINIÈRE DE LÉGUMES  
ENTREMET VANILLE

VENDREDI 12 JANVIER

 CAROTTES RAPEES  
POISSON MEUNIÈRE  
EPINARDS  
COMTE  
COMPOTE DE POMME

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances- Pour toute information merci de vous rapprocher du gérant

**Tous les plats sont cuisinés et préparés sur place.**

**Les produits frais, locaux et bio sont favorisés**



# RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT VARENT

LUNDI 15 JANVIER



CHOU ROUGE EN SALADE  
GRATIN DE POMMES DE TERRE  
CHAMPIGNONS PERSILLADE  
YAOURT AROMATISE  
CLEMENTINE

MARDI 16 JANVIER

POTAGE DE BUTTERNUT  
SAUCISSE FUMEE  
LENTILLES  
GOUDA  
KIWI

JEUDI 18 JANVIER

RADIS NOIR ET BEURRE  
BOEUF CAROTTES  
FROMAGE BLANC VANILLE  
BANANE

VENDREDI 19 JANVIER

CHAMPIGNONS A LA GRECQUE  
PIZZA  
SALADE VERTE  
PETIT SUISSE  
POMME – PAIN



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances- Pour toute information merci de vous rapprocher du gérant

**Tous les plats sont cuisinés et préparés sur place.**  
**Les produits frais, locaux et bio sont favorisés**



# RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT VARENT

LUNDI 22 JANVIER

SALADE ENDIVES, FETA ET CROUTONS  
POISSON AU CURRY  
BLE  
ENTREMET CHOCOLAT

MARDI 23 JANVIER



VELOUTE DE POIREAUX  
POELEE DE LEGUMES D'HIVER  
SEMOULE  
EMMENTAL  
OREILLONS D'ABRICOT

JEUDI 25 JANVIER

DUO DE CHARCUTERIE  
CHAUSSON DE VOLAILLE BOLOGNAISE  
CHOUX DE BRUXELLES  
SAMOS  
POIRE 

VENDREDI 26 JANVIER

TABOULE  
SAUTE DE VEAU A LA MOUTARDE  
PUREE DE POTIMARRON  
SIX DE SAVOIE  
ORANGE

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances- Pour toute information merci de vous rapprocher du gérant

**Tous les plats sont cuisinés et préparés sur place.**

**Les produits frais, locaux et bio sont favorisés**



# RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT VARENT

LUNDI 29 JANVIER

POTAGE MAISON  
SAUTE DE DINDE  
MOGETTES  
MOUSSE CRUNCH

MARDI 30 JANVIER

NEMS  
BRANDADE DE MORUE  
SALADE DE MACHE  
CHEVRE  
POMME

JEUDI 1ER FEVRIER

POMELO  
CHOUCROUTE  
YAOURT NATURE  
CLEMENTINE

VENDREDI 2 FEVRIER



TERRINE DE LEGUMES  
CROUSTIFROMAGE  
HARICOTS VERTS  
CHANTENEIGE  
CREPES

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances- Pour toute information merci de vous rapprocher du gérant

**Tous les plats sont cuisinés et préparés sur place.**  
**Les produits frais, locaux et bio sont favorisés**



# RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT VARENT

LUNDI 5 FEVRIER

SARDINES AU NATUREL  
JAMBON BRAISE  
PATATE DOUCE SAUTEES  
ST NECTAIRE  
KIWI

MARDI 6 FEVRIER



VELOUTE DE POIREAUX  
NUGGETS VEGETARIEN  
PETITS POIS CAROTTES  
SAINT PAULIN  
BANANE

JEUDI 8 FEVRIER

CAROTTES RAPEES  
MERLU SAUCE ARMORICAINE  
HARICOTS VERTS  
CAMEMBERT  
RIZ AU LAIT

VENDREDI 9 FEVRIER



MACEDOINE DE LEGUMES  
PATES A LA BOLOGNAISE  
SALADE D'ENDIVES  
CREME DESSERT PRALINE  
PAIN  

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances- Pour toute information merci de vous rapprocher du gérant

**Tous les plats sont cuisinés et préparés sur place.**  
**Les produits frais, locaux et bio sont favorisés**



# RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT VARENT

LUNDI 12 FEVRIER

RADIS & BEURRE  
BLANQUETTE DE VEAU  
RIZ  
YAOURT BRASSE AUX FRUITS

MARDI 13 FEVRIER



CROISILLON DUBARRY  
OEUFS DURS SAUCE AURORE  
CAROTTES PERSILLEES  
PETIT LOUIS  
COMPOTE DE FRAISE

JEUDI 16 FEVRIER

VELOUTE DE CAROTTES  
EMINCE DE POULET  
GRATON DE BROCOLIS  
KIRI  
CLEMENTINE



VENDREDI 16 FEVRIER

CHOU ROUGE EN SALADE  
SAUMON  
PUREE DE POTIRON  
EMMENTAL  
DONU AU SUCRE

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances- Pour toute information merci de vous rapprocher du gérant

**Tous les plats sont cuisinés et préparés sur place.**  
**Les produits frais, locaux et bio sont favorisés**

