


Menus du 3 / 1 au 4 / 2


RESTAURANT SCOLAIRE DE BOIS EN ADRES

 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 









Produit Local 



Repas Végétarien 			
lundi 03 janvier	mardi 04 janvier	jeudi 06 janvier	vendredi 07 janvier
CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE 	VELOUTE AU POTIRON	CELERI BIO REMOULADE 	
SAUTE DE POULET AU CURRY	OMELETTE BIO 	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE PROVENÇALE	BLANQUETTE DE POISSON MSC 
RIZ BIO 	POMMES DE TERRE	CAROTTES	POIREAUX BIO 
POEELE DE BROCOLIS	SALADE	COQUILLETES BIO 	SEMOULE
			CAMEMBERT
POIRE HVE 	YAOURT	GALETTE DES ROIS	BANANE BIO 

Repas Végétarien 			
lundi 24 janvier	mardi 25 janvier	jeudi 27 janvier	vendredi 28 janvier
	POTAGE BIO 	TERRINE DE CAMPAGNE	CELERI BIO REMOULADE 
AIGUILLETTE DE VOLAILLE A LA MOUTARDE	PIZZA AU FROMAGE	GOULASCH A LA HONGROISE	TARTIFLETTE
POEELE DE CAROTTES BIO 		COQUILLETES BIO 	SALADE BIO 
RIZ BIO 	SALADE VERTE BIO 		
VACHE QUI RIT		FROMAGE RAPE	
POMME	PETITS SUISSES AROMATISES	BANANE BIO 	BEIGNET AU CHOCOLAT

Repas végétarien 			
lundi 10 janvier	mardi 11 janvier	jeudi 13 janvier	vendredi 14 janvier
SAUCISSON SEC ET CONDIMENTS	COLESLAW BIO 	VELOUTE DE LEGUMES VERTS	
EMINCE DE VOLAILLE AU	SAUTE DE BOEUF BOURGUIGNON	PARMENTIER VEGETARIEN	FILET DE COLIN MSC SAUCE CREME 
CHAMPIGNONS	FRITES	SALADE BIO 	FONDUE D'EPINARD BIO 
TORTIS BIO 			RIZ BIO 
		SAINT NECTAIRE AOP 	EDAM
KIWI BIO 	YAOURT BIO 		

Repas Végétarien 			
lundi 31 janvier	mardi 01 février	jeudi 03 février	vendredi 04 février
BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE 	VELOUTE DE POTIRON ET KIRI	SALADE DE MAÏS	PIZZA
CUISSE DE POULET LABEL ROUGE 	ROTI DE BOEUF SAUCE AU POIVRE	LASAGNES VEGETARIENNE	POISSON PANE MSC SAUCE TARTARE 
SEMOULE BIO 	FRITES		POMMES DE TERRE SAUTEES
LEGUMES COUSCOUS	HARICOTS VERTS BIO 		FONDUE DE POIREAUX BIO 
		CRÊPES A LA CONFITURE	
KIWI	FROMAGE BLANC AROMATISE		BANANE BIO 

Repas végétarien 			
lundi 17 janvier	mardi 18 janvier	jeudi 20 janvier	vendredi 21 janvier
SALADE VERTE FROMAGERE		CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE 	FRIAND AU FROMAGE
CROUSTI FROMAGE	SAUTE DE VEAU A L'ANCIENNE	STEAK HACHE GRILLE	POISSON MSC 
PENNES BIO 	LEGUMES DU POT	FRITES	BROCOLIS BIO AU GRATIN 
A LA TOMATE	SEMOULE BIO 	SALADE	POMMES DE TERRE SAUTÉES
EMMENTAL RAPE	TOMME		
CLEMENTINE	MOUSSE AU CHOCOLAT	YAOURT	POIRE HVE 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Commission Restaurant :
le 17/01/2022 à 14 h 20