








RESTAURANT SCOLAIRE DU VERNET

Menus du 08 au 12 Janvier 2018

Menus du 15 au 19 Janvier 2018

	LUNDI 08	MARDI 09	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
Entrée	Betteraves vinaigrette	Salade Savoyarde	Potage à la courgette	Sardines au beurre	Terrine de Savoie aux myrtilles
Plat principal	Dos de colin sauce Normande	Filet de dinde 	Jambon blanc (s/porc : poulet rôti)	Steak haché 	(s/porc : mousse de canard)
Légume/Féculent	Semoule	Lentilles dijonnaises	Riz aux champignons	Pâtes au beurre	Rôti de veau 
Produit laitier	Emmental 	Cantal plateau	Carré frais 	St Nectaire plateau	Purée de brocolis
Dessert	 Galette des Rois	Poire	Crème caramel aux œufs	Mousse au chocolat maison	Yaourt aromatisé 



= Viande française











= Label Rouge

Poisson pêché en océan pacifique



= Produit issu de l'Agriculture Biologique



	LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
Entrée	Artichaut vinaigrette	Carottes râpées 	Crêpe au fromage	Macédoine vinaigrette	Potage aux navets
Plat principal	Dos de colin sauce Indienne	Rôti de porc 	Filet de dinde 	Jambon blanc (s/porc : rosbif froid)	Lasagne 
Légume/Féculent	Gratin dauphinois	(s/porc : steak haché) Haricots blancs sauce tomate	Pâtes tricolores	Frites	Fromage blanc 
Produit laitier	Yaourt nature 	Saint Paulin	Suisse aromatisé 	Camembert 	Banane
Dessert	Salade de fruits frais	Compote de pommes	Poire	Clémentine	

Légumes et fruits VPO (Viandes, Poissons, Œufs) Produits sucrés
Féculents Produits laitiers