







RESTAURANT SCOLAIRE DU VERNET

Menus du 22 au 26 Janvier 2018

Menus du 29 au 02 Février 2018

	LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
Entrée	Haricots verts vinaigrette	Céleri rémoulade	Pizza Margarita	Salade verte	Terrine de poisson
Plat principal	Bœuf braisé 	Snacky de volaille	Cordon bleu	Dos de colin sauce Aurore	Rôti de porc  sauce forestière
Légume/Féculent	Purée	Gratin de courgettes	Brocolis 	Semoule	(s/porc : filet de dinde sauce forestière)
Produit laitier	Gouda 	Suisse aromatisé 	Port Salut	St Nectaire plateau	Riz créole 
Dessert	Pomme	Gâteau de semoule	Kiwi	Pomme cuite	Flan au chocolat








 Viande française

 Label Rouge

Poisson pêché en océan pacifique

 Produit issu de l'Agriculture Biologique



LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 31	JEUDI 01	VENDREDI 02
Taboulé oriental	Pâté croûte (s/porc : mousse de canard)	Lentilles en salade	Tarte au fromage	Betteraves vinaigrette
Œuf dur béchamel	Emincé de dinde 	Jambon blanc (s/porc : jambon de dinde)	Spaghettis bolognaise 	Bouchée de poisson
Epinards hachés béchamel	Pâtes au beurre	Purée de carottes	Fromage blanc à la vanille	Semoule à la tomate
Yaourt nature 	Emmental 	Yaourt aromatisé 	Compote de pommes 	Camembert 
Banane	Poire	Clémentine		Crêpes

Bonne journée



de Chandeleur

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