







RESTAURANT SCOLAIRE DU VERNET

Menus du 14 au 18 Janvier 2019

Menus du 21 au 25 Janvier 2019

	LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
Entrée	Fond artichaut	Mousse de canard	Crêpe au fromage	Macédoine mayonnaise	Potage maison
Plat principal	Dos de colin sauce Indienne	Jambon blanc (s/porc : poulet rôti)	Filet de dinde 	Rôti de porc (s/porc : steak haché vf) 	Lasagne 
Légume/Féculent	Gratin dauphinois	Haricots blanc à la sauce tomate	Pâtes tricolores	Frites au four	Yaourt aromatisé 
Produit laitier	Brie plateau	Saint Paulin	Yaourt 	Cantal plateau	Banane
Dessert	Kiwi	Compote pomme 	Clémentine	Flan vanille	



= Viande française









= Label Rouge

Poisson pêché en océan pacifique



= Produit issu de l'Agriculture Biologique

	LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25
Entrée	Haricots verts en salade	Œuf dur vinaigrette	Betteraves	Salade verte	Terrine de poisson
Plat principal		Snacky de volaille	Steak haché 	Dos de colin sauce Aurore	Rôti de veau 
Légume/Féculent	Brandade de morue	Carottes Vichy	Purée	Papillons au beurre	Flageolets
Produit laitier	Carré frais 	Emmental 	Suisse aromatisé 	Saint Nectaire plateau	Suisse nature 
Dessert	Pomme	Semoule au lait	Kiwi	Chocolat liégeois	Compote de poires

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

