

Menus du Restaurant Scolaire

Sainte Germaine



je rêve

tu rêves
il rêve
elle rêve

lundi 21 janvier
Agnès
CAROTTES RAPEES
VINAIGRETTE
BEIGNETS DE VOLAILLE
HARICOTS BEURRE
PERSILLES
CREME DESSERT VANILLE

nous rêvons

lundi 28 janvier
Th. D'Aquin
SALADE VERTE LOCALE
AUX DES DE FROMAGE
STEAK HACHE DE VEAU
MACARONIS
FROMAGE BLANC
AROMATISE



Produit local

mardi 22 janvier
Vincent
POTAGE DE LEGUMES
MAISON
SAUCE BOLOGNAISE
MACARONIS
YAOURT AROMATISE



mardi 29 janvier
Gildas
CREPE AU FROMAGE
PILON DE POULET DU
GERS ROTI
PETITS POIS CAROTTES
FRUITS DE SAISON

MATERNELLE

Produit BIO

mercredi 23 janvier
Alphonse
ŒUF DUR
MAYONNAISE AU
BLANQUETTE DE VEAU
LOCAL
CAROTTES FRAICHES
PERSILLEES
FRUIT DE SAISON

mercredi 30 janvier
Martine
CELERI REMOULADE
PIZZA CHAMPIGNONS
FROMAGE MAISON
HARICOTS VERTS
PERSILLES
COCKTAIL DE FRUITS

Produit maison

jeudi 24 janvier
François
SALADE COMPOSEE
TARTIFLETTE
MAISON

**POMME AU FOUR BIO
MAISON**

jeudi 31 janvier
Marcelle
SALADE COLESLAW
SAUTE DE BŒUF LOCAL
RAV VBF
POMMES VAPEUR
TARTE A LA POIRE

Produit maison

vendredi 25 janvier
Conv. S. Paul
BOUILLON
VERMICELLES
FILET DE COLIN AUX
CREVETTES
FONDUE DE POIREAUX
FRUIT DE SAISON
LOCAL

vendredi 01 février
Ella
POTAGE DE LEGUMES
MAISON
FILET MEUNIÈRE ET
CITRON
BROCOLIS AUX
AROMATES
FRUITS DE SAISON



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

Menus du Restaurant Scolaire Sainte Germaine



MATERNELLE

Produit local

Produit BIO

Produit maison

mardi 05 février
Agathe

mercredi 06 février
Gaston

jeudi 07 février
Eugénie

vendredi 08 février
Joséphine

ENDIVES AUX CITRON

CHOUX ROUGE A LA
VINAIGRETTE
ECRASEE DE POMMES
DE TERRE AU POISSON

ENDIVES AUX NOIX ET
POMMES
FLAMMEKUECHE MAISON

MACEDOINE
MAYONNAISE AU THON
FILET DE COLIN SAUCE
HOLLANDAISE

PAUPIETTE DE VEAU

SALADE VERTE

JULIENNE DE LEGUMES

RIZ PILAFF

LENTILLES

YAOURT SUCRE

FRUIT DE SAISON LOCAL

**CREPES DE LA
CHANDELEUR**

FLAN CHOCOLAT

mardi 12 février
Félix

mercredi 13 février
Béatrice

jeudi 14 février
Valentin

vendredi 15 février
Claude

**CAROTTES RAPEES BIO
VINAIGRETTE**

SALADE COLESLAW

PATE VEGETAL

CONSOMME DE
VERMICELLES

HAUT DE CUISSE DE
POULET DU GERS ROTIE
HARICOTS BLANCS A LA
TOMATE

STEAK HACHE VBF

BOULETTES D'AGNEAU
AUX POIVRONS

FILET DE HOKY SAUCE
ARMORICAINE

POMME NOISETTES

PETITS POIS CAROTTES

BROCOLIS

FRUIT DE SAISON

YAOURT AROMATISE

COMPOTE DE FRUITS

GATEAU BASQUE

FRUIT DE SAISON

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



je cuisine

tu cuisines

il cuisine

elle cuisine

nous cuisinons

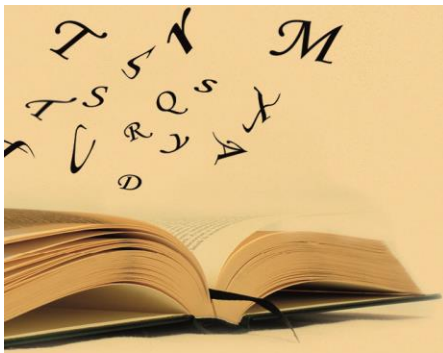
vous cuisinez

ils cuisinent

elles cuisinent

api

Conceptif Créa



Menus du Restaurant Scolaire

Sainte Germaine



MATERNELLE

Produit local

Produit BIO

Produit maison

lundi 18 février
Bernadette

mardi 19 février
Gabin

mercredi 20 février
Aimée

jeudi 21 février
Pierre-Damien

vendredi 22 février
Isabelle

SURIMI MAYONNAISE

CAROTTES RAPEES
VINAIGRETTE

CONSOMME DE
VERMICELLES

SALADE NEMS POUSSE DE SOJA

POTAGE DE LEGUMES

EMINCE DE BŒUF A LA
TOMATE

ROTI DE PORC LOCAL

QUICHE AUX
POIREAUX MAISON

SAUTE DE PORC LOCAL AU
CAMEL

LASAGNES EPINARDS
SAUMON MAISON

BLE DORE

ENDIVES BRAISEES

SALADE VERTE BIO

RIZ CANTONNAIS

SALADE VERTE

FRUIT DE SAISON

COMPOTE DE FRUITS

MOUSSE AU CHOCOLAT

LITCHEES AU SIROP

YAOURT FERMIER

lundi 11 mars
Rosine

mardi 12 mars
Justine

mercredi 13 mars
Rodrigue

jeudi 14 mars
Mathilde

vendredi 15 mars
Louise

MACEDOINES DE LEGUMES
AU THON

SALADE VERTE AU MAIS

SURIMI MAYONNAISE

SALADE VERTE LOCALE
AVOCAT

CREPE AU FROMAGE

ESCALOPE VIENNOISE

PARMENTIER DE MILLET
ET SON CRUMBLE

SAUTE DE VEAU LOCAL
AUX CHAMPIGNONS

BOULETTES DE BŒUF VBF
A LA TOMATE

FILET DE POISSON
MEUNIERE

PUREE DE POMMES DE
TERRE

SALADE VERTE



HARICOTS PLATS
PERSILLES

PUREE DE CAROTTES

COQUILLETES BIO

FRUIT DE SAISON LOCAL

COMPOTE POMMES
FRAISES

FROMAGE BLANC
SUCRE

BEIGNET AUX POMMES

FRUIT DE SAISON
LOCAL

api

Conception CréApi

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef-gérant du restaurant scolaire.



je cuisine

tu cuisines

il cuisine



elle cuisine

lundi 18 mars
Cyrille

SALADE VERTE ET
CROUTONS
SAUTE DE DINDE AU
CURCUMA
CHOUX FLEURS PERSILLES

YAOURT AUX FRUITS



Conception CréApi

api



Menus du Restaurant Scolaire **Sainte Germaine**

MATERNELLE

Produit local

mardi 19 mars
Joseph

SALADE LOCALE
COMPOSEE
STEAK HACHE VBF ET
KETCHUP
MACARONIS

FRUIT DE SAISON LOCAL

Produit BIO

mercredi 20 mars
Herbert

ŒUF DUR MIMOSA
PAUPIETTE DE VEAU
RIZ PILAF

FRUIT DE SAISON

Produit maison

jeudi 21 mars
Clémence

CONSOMME DE
VERMILLES
SAUTE DE PORC LOCAL
AUX ABRICOTS
CAROTTES BIO
PERSILLEES
MILK SHAKE A LA
BANANE

vendredi 22 mars
Léa

ENDIVES AU FROMAGE
MOULES MARINIÈRES
FRITES
TARTE AUX POMMES



*Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef-gérant du restaurant scolaire.*