

# Menus du Restaurant Scolaire

## Sainte Germaine



je cuisine

lundi 21 janvier  
Agnès

CAROTTES RAPEES

tu cuisines  
VINAIGRETTE

RADIS AU SEL

il cuisine  
BEIGNETS DE VOLAILLE

HARICOTS BEURRE

PERSILLES

elle cuisine  
FROMAGE

CREME DESSERT VANILLE

FRUIT DE SAISON

nous cuisinons  
FRUIT DE SAISON

lundi 28 janvier  
Th. D'Aquin

SALADE VERTE LOCALE

AUX DES DE FROMAGE

CAROTTES RAPEES

ils cuisinent  
VINAIGRETTE

STEAK HACHE DE VEAU

MACARONIS

FROMAGE

FROMAGE BLANC

AROMATISE

FRUIT DE SAISON BIO



Produit local

mardi 22 janvier  
Vincent

POTAGE DE LEGUMES

MAISON  
BETTERAVES ROUGES

MIMOSA

SAUCE BOLOGNAISE

MACARONIS

YAOURT AROMATISE

FRUIT DE SAISON LOCAL

CAKE AUX ZESTES D'ORANGE  
CHOCOLAT

mardi 29 janvier  
Gildas

CREPE AU FROMAGE

PATE DE CAMPAGNE ET

CORNICHON  
PILON DE POULET DU

GERS ROTI

PETITS POIS CAROTTES

FROMAGE

FRUITS DE SAISON

YAOURT FERMIER

ELEMENTAIRE

Produit BIO

mercredi 23 janvier  
Alphonse

ŒUF DUR

MAYONNAISE AU  
SURIMI MAYONNAISE

BLANQUETTE DE VEAU

LOCAL  
CAROTTES FRAICHES

PERSILLEES

FROMAGE

FRUIT DE SAISON

YAOURT SUCRE

mercredi 30 janvier  
Martine

CELERI REMOULADE

ENDIVES AUX

CROUTONS  
PIZZA CHAMPIGNONS

FROMAGE MAISON  
HARICOTS VERTS

PERSILLES

FROMAGE

COCKTAIL DE FRUITS

FRUIT DE SAISON  
LOCAL

Produit maison

jeudi 24 janvier  
François

SALADE COMPOSEE

SALADE D'ENDIVES

TARTIFLETTE

MAISON

POMME AU FOUR BIO  
MAISON

FRUIT DE SAISON

jeudi 31 janvier  
Marcelle

SALADE COLESLAW

SALADE LOCALE AUX  
CROUTONS  
SAUTE DE BŒUF LOCAL  
RAV VBF

POMMES VAPEUR

YAOURT NATURE SUCRE

TARTE A LA POIRE

FRUITS DE SAISON

vendredi 25 janvier  
Conv. S. Paul

BOUILLON

VERMICELLES

TABOULE

FILET DE COLIN AUX  
CREVETTES

FONDUE DE POIREAUX

FROMAGE

FRUIT DE SAISON  
LOCAL

FLAN NAPPE CAMEL

vendredi 01 février  
Ella

POTAGE DE LEGUMES

MAISON  
BLANC DE POIREAUX

VINAIGRETTE  
FILET MEUNIERE ET

CITRON  
BROCOLIS AUX

AROMATES

FROMAGE

LIEGEOIS AU  
CHOCOLAT

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.

api



# Menus du Restaurant Scolaire

## Sainte Germaine



ELEMENTAIRE

Produit local

Produit BIO

Produit maison

lundi 04 février

Véronique

CONSOMME DE

VERMICELLES

SALADE DE RIZ

SAUCISSE DE TOULOUSE

LOCALE ET ARTISANALE

CHOU-FLEUR PERSILLES

FROMAGE

FRUIT DE SAISON LOCAL

FRUIT DE SAISON

lundi 11 février

Héloïse

POTAGE DE POTIRON

LOCAL MAISON

BETTERAVES ROUGES

VINAIGRETTE  
QUICHE LORRAINE

MAISON

POELEE DE LEGUMES

FROMAGE

FRUIT DE SAISON

FRUIT DE SAISON

mardi 05 février

Agathe

ENDIVES AUX CITRON

SALADE BIO COMPOSEE

PAUPIETTE DE VEAU

LENTILLES

FROMAGE

FLAN CHOCOLAT

FRUIT DE SAISON

mardi 12 février

Félix

CAROTTES RAPEES BIO

VINAIGRETTE

SALADE VERTE AU THON

HAUT DE CUISSE DE

POULET DU GERS ROTIE

HARICOTS BLANCS A LA

TOMATE

FROMAGE

YAOURT AROMATISE

FRUIT DE SAISON LOCAL

mercredi 06 février

Gaston

CHOUX ROUGE A LA

VINAIGRETTE

RADIS CROQ'SEL

ECRASEE DE POMMES

DE TERRE AU POISSON

SALADE VERTE

FROMAGE

YAOURT SUCRE

FRUIT DE SAISON

mercredi 13 février

Béatrice

SALADE COLESLAW

ENDIVES AU BLEU

STEAK HACHE VBF

POMME NOISETTES

FROMAGE

COMPOTE DE FRUITS

FRUIT DE SAISON

jeudi 07 février

Eugénie

ENDIVES AUX NOIX ET

POMMES

SALADE VERTE LOCALE

AUX CROUTONS MAIS

FLAMMEKUECHE MAISON

JULIENNE DE LEGUMES

FROMAGE

FRUIT DE SAISON LOCAL

FROMAGE BLANC

AROMATISE

jeudi 14 février

Valentin

PATE VEGETAL

SAUCISSON SEC ET

CORNICHONS

BOULETTES D'AGNEAU

AUX POIVRONS

PETITS POIS CAROTTES

FROMAGE

GATEAU BASQUE

FRUIT DE SAISON LOCAL

vendredi 08 février

Joséphine

MACEDOINE

MAYONNAISE AU THON

SALADE AUX COEUR DE

PALMIER

FILET DE COLIN SAUCE

HOLLANDAISE

RIZ PILAFF

FROMAGE

CREPES DE LA

CHANDELEUR

FRUIT DE SAISON

vendredi 15 février

Claude

CONSOMME DE

VERMICELLES

TABOULE A LA MENTHE

FILET DE HOKY SAUCE

ARMORICAINE

BROCOLIS

YAOURT AROMATISE

FRUIT DE SAISON

COMPOTE DE FRUITS

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



je cuisine

lundi 18 février  
Bernadette

tu cuisines

**SURIMI MAYONNAISE**  
**MAQUEREAU MOUTARDE**  
**EMINCE DE BŒUF A LA**  
**TOMATE**  
**BLE DORE**

il cuisine

**FROMAGE**  
**FRUIT DE SAISON LOCAL**

elle cuisine

**FRUIT DE SAISON**

nous cuisinons

lundi 11 mars  
Rosine

**MACEDOINES DE LEGUMES**  
**AU THON**  
**BETTERAVES AUX**  
**POMMES**  
**ESCALOPE VIENNOISE**  
**PUREE DE POMMES DE**  
**TERRE**  
**FROMAGE**

**CREME DESSERT VANILLE**

**FRUIT DE SAISON LOCAL**

ils cuisinent

elles cuisinent

Produit local

mardi 19 février  
Gabin

**CAROTTES RAPEES**  
**VINAIGRETTE**  
**BETTERAVES RAPEES**  
**ROTI DE PORC LOCAL**  
**ENDIVES BRAISEES**

**FROMAGE**

**COMPOTE DE FRUITS**

**FRUIT DE SAISON**

mardi 12 mars  
Justine

**SALADE VERTE AU MAIS**  
**CAROTTES RAPEES**  
**PARMENTIER DE MILLET**  
**ET SON CRUMBLE**  
**SALADE VERTE**

**FROMAGE**

**COMPOTE POMMES**  
**FRAISES**

**FRUIT DE SAISON**

ELEMENTAIRE

Produit BIO

mercredi 20 février  
Aimée

**CONSOMME DE**  
**VERMICELLES**  
**SALADE DE POMME DE**  
**TERRE**  
**QUICHE AUX**  
**POIREAUX MAISON**  
**SALADE VERTE BIO**

**FROMAGE**

**MOUSSE AU CHOCOLAT**

**FRUIT DE SAISON**

mercredi 13 mars  
Rodrigue

**SURIMI MAYONNAISE**  
**FEUILLETE AU**  
**FROMAGE**  
**SAUTE DE VEAU LOCAL AUX**  
**CHAMPIGNONS**  
**HARICOTS PLATS**  
**PERSILLES**  
**FROMAGE**

**FRUIT DE SAISON**

**FROMAGE BLANC**  
**SUCRE**

Produit maison

jeudi 21 février  
Pierre-Damien

**SALADE NEMS POUSSE DE SOJA**  
**SALADE ANANAS AVOCAT**  
**CREVETTES**  
**SAUTE DE PORC LOCAL AU**  
**CARAMEL**  
**RIZ CANTONNAIS**  
**FROMAGE**  
**LITCHEES AU SIROP**  
**FRUIT DE SAISON**

jeudi 14 mars  
Mathilde

**SALADE VERTE LOCALE**  
**AVOCAT**  
**POTAGE DE LEGUMES**  
**BOULETTES DE BŒUF VBF**  
**A LA TOMATE**  
**PUREE DE CAROTTES**  
**FROMAGE**  
**BEIGNET AUX POMMES**  
**FRUIT DE SAISON**

vendredi 22 février  
Isabelle

**POTAGE DE LEGUMES**  
**CELERI REMOULADE**  
**LASAGNES EPINARDS**  
**SAUMON MAISON**  
**SALADE VERTE**  
**FROMAGE**  
**YAOURT FERMIER**  
**FRUIT DE SAISON**

vendredi 15 mars  
Louise

**CREPE AU FROMAGE**  
**ŒUF DUR**  
**MAYONNAISE**  
**FILET DE POISSON**  
**MEUNIÈRE**  
**COQUILLETES BIO**  
**YAOURT SUCRE**  
**COCKTAIL DE FRUITS**  
**AU SIROP**  
**FRUIT DE SAISON**  
**LOCAL**

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

lundi 18 mars

Cyrille

SALADE VERTE ET  
CROUTONS

CELERI REMOULADE

SAUTE DE DINDE AU  
CURCUMA

CHOUX FLEURS PERSILLES

FROMAGE

YAOURT AUX FRUITS

FRUIT DE SAISON

api

Conception CréApi

## Menus du Restaurant Scolaire

### Sainte Germaine

ELEMENTAIRE

Produit local

mardi 19 mars

Joseph

SALADE LOCALE

COMPOSEE

BETTERAVES AUX

POMMES

STEAK HACHE VBF ET

KETCHUP

MACARONIS

FROMAGE

FRUIT DE SAISON LOCAL

ECLAIR CHOCOLAT

Produit BIO

mercredi 20 mars

Herbert

ŒUF DUR MIMOSA

SARDINES A L'HUILE

PAUPIETTE DE VEAU

RIZ PILAF

FROMAGE

FRUIT DE SAISON

FROMAGE BLANC AUX  
FRUITS

Produit maison

jeudi 21 mars

Clémence

CONSOMME DE

VERMILLES

SALADE DE TORTIS

SAUTE DE PORC LOCAL

AUX ABRICOTS

CAROTTES BIO

PERSILLEES

FROMAGE

MILK SHAKE A LA

BANANE

FRUIT DE SAISON LOCAL

vendredi 22 mars

Léa

ENDIVES AU FROMAGE

VELOUTE DE LEGUMES

MOULES MARINIÈRES

FRITES

MIMOLETTE

TARTE AUX POMMES

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.