

MENUS DU 6 JANVIER AU 21 FEVRIER 2025

RESTAURANT SCOLAIRE DE ST VARENT

| | | | |
|--|--|--|--|
| <p>LUNDI 6 JANVIER</p> | <p>MARDI 7 JANVIER</p> | <p>JEUDI 9 JANVIER</p> | <p>VENDREDI 10 JANVIER</p> |
| <p>BETTERAVES ROUGES GRATIN BROCOLIS ET RIZ SALADE VERTE VACHE QUI RIT BRIOCHE DES ROIS / FRANGIPANE</p> | <p>CELERI REMOULADE ROTI DE PORC PATES  TOMME NOIRE POIRE </p> | <p>SALADE D'ENDIVES AU JAMBON CUISSÉ DE POULET JARDINIÈRE DE LEGUMES ENTREMET VANILLE</p> | <p> CAROTTES RAPEES POISSON MEUNIÈRE EPINARDS COMTE COMPOTE POMME</p> |
| <p>LUNDI 13 JANVIER</p> | <p>MARDI 14 JANVIER</p> | <p>JEUDI 16 JANVIER</p> | <p>VENDREDI 17 JANVIER</p> |
| <p>POTAGE DE BUTTERNUT SAUCISSE FUMÉE LENTILLES VERTES GOUDA KIWI</p> | <p>CREPE AU FROMAGE TARTIFLETTE VEGETARIENNE CHAMPIGNONS PERSILLADE YAOURT AROMATISE CLEMENTINE</p> | <p>POMME DE TERRE JAMBON VINAIGRETTE BOEUF CAROTTES FROMAGE BLANC VANILLE BANANE</p> | <p>CHAMPIGNONS A LA GRECQUE PIZZA SALADE VERTE PETIT SUISSE  PAIN – POMME </p> |
| <p>LUNDI 20 JANVIER</p> | <p>MARDI 21 JANVIER</p> | <p>JEUDI 23 JANVIER</p> | <p>VENDREDI 24 JANVIER</p> |
| <p>RADIS NOIR ET BEURRE POISSON SAUCE CITRON BLE ENTREMET CHOCOLAT</p> | <p>VELOUTE DE POIREAUX POELEE DE LEGUMES D'HIVER SEMOULE EMMENTAL OREILLONS D'ABRICOT</p> | <p>DUO DE CHARCUTERIE CHAUSSON DE VOLAILLE BOLOGNAISE CHOUX DE BRUXELLES SAMOS POIRE </p> | <p>TABOULE SAUTE DE VEAU MOUTARDE PUREE POTIMARRON SIX DE SAVOIE ORANGE</p> |
| <p>LUNDI 27 JANVIER</p> | <p>MARDI 28 JANVIER</p> | <p>JEUDI 30 JANVIER</p> | <p>VENDREDI 31 JANVIER</p> |
| <p>POMELO CHOUCROUTE GARNIE YAOURT NATURE CLEMENTINE</p> | <p>NEMS ET SALADE VERTE PORC AIGRE-DOUX RIZ CANTONNAIS CHEVRE ANANAS</p> | <p> POTAGE MAISON SAUTE DE DINDE MOGETTES MOUSSE CRUNCH POMME</p> | <p>TABOULE CROUSTIFROMAGE HARICOTS VERTS CHANTENEIGE COCKTAIL DE FRUITS</p> |

| LUNDI 3 FEVRIER | MARDI 4 FEVRIER | JEUDI 6 FEVRIER | VENREDI 7 FEVRIER |
|---|---|---|---|
| CAROTTES RAPEES JAMBON BRAISE PATATES DOUCES SAUTEES ST NECTAIRE CREPES |  VELOUTE DE LEGUMES NUGGETS VEGETARIEN PETIT POIS CAROTTES SAINT PAULIN BANANE | MACEDOINE DE LEGUMES MERLU SAUCE ARMORICAINE HARICOTS VERTS CAMEMBERT RIZ AU LAIT |  SARDINE AU NATUREL PATES A LA BOLOGNAISE MACHE CREME DESSERT PRALINE PAIN   |

| LUNDI 10 FEVRIER | MARDI 11 FEVRIER | JEUDI 13 FEVRIER | VENREDI 14 FEVRIER |
|---|---|---|--|
| RADIS NOIR ET BEURRE BLANQUETTE DE VEAU RIZ YAOURT BRASSE AUX FRUITS | CROISSON DUBARRY ŒUFS DURS SAUCE AURORE CAROTTES PERSILLEES PETIT LOUIS COMPOTE DE FRAISE |  VELOUTE DE CAROTTES EMINCE DE POULET GRATIN DE BROCOLIS KIRI CLEMENTINE | CHOU ROUGE EN SALADE SAUMON PUREE DE POTIRON EMMENTAL DONUT AU SUCRE |

| LUNDI 17 FEVRIER | MARDI 18 FEVRIER | JEUDI 20 FEVRIER | VENREDI 21 FEVRIER |
|--|--|---|--|
| POTAGE MAISON SAUTE DE BOEUF TOMATE SEMOULE FROMAGE BLANC SUCRE | POMELO OMELETTE CHAMPIGNONS aux LARDONS végétariens CANTAL POMME | SALADE COLESLAW FILET DE MERLU SAUCE CURRY BOULGOUR YAOURT VANILLE | SALADE ENDIVES ET BLEU CORDON BLEU CHOU FLEUR EN GRATIN ST MORET POIRE  |

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT VARENT

LUNDI 6 JANVIER



BETTERAVES ROUGES
GRATIN BROCOLIS ET RIZ
SALADE VERTE
VACHE QUI RIT
BRIOCHE DES ROIS/FRANGIPANE

MARDI 7 JANVIER

CELERI REMOULADE
ROTI DE PORC
PATES 
TOMME NOIRE
POIRE 

JEUDI 9 JANVIER

SALADE D'ENDIVES AU JAMBON
CUISSÉ DE POULET
JARDINIÈRE DE LEGUMES
ENTREMET VANILLE

VENDREDI 10 JANVIER

 CAROTTES RAPEES
POISSON MEUNIÈRE
EPINARDS
COMTE
COMPOTE DE POMME

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

Tous les plats sont cuisinés et préparés sur place.

Les produits frais, locaux et bio sont favorisés

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT VARENT

LUNDI 13 JANVIER

POTAGE DE BUTTERNUT
SAUCISSE FUMEE
LENTILLES
GOUDA
KIWI

MARDI 14 JANVIER



CREPE AU FROMAGE
TARTIFLETTE VEGETARIENNE
CHAMPIGNONS PERSILLADE
YAOURT AROMATISE
CLEMENTINE

JEUDI 16 JANVIER

SALADE POMME DE TERRE JAMBON VINAIGRETTE
BOEUF CAROTTES
FROMAGE BLANC VANILLE
BANANE

VENDREDI 17 JANVIER

CHAMPIGNONS A LA GRECQUE
PIZZA
SALADE VERTE
PETIT SUISSE
POMME – PAIN



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

Tous les plats sont cuisinés et préparés sur place.

Les produits frais, locaux et bio sont favorisés

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT VARENT

LUNDI 20 JANVIER

RADIS NOIR ET BEURRE
POISSON BEURRE CITRON
BLE
ENTREMET CHOCOLAT

MARDI 21 JANVIER



VELOUTE DE POIREAUX
POELEE DE LEGUMES D'HIVER
SEMOULE
EMMENTAL
OREILLONS D'ABRICOT

JEUDI 23 JANVIER

DUO DE CHARCUTERIE
CHAUSSEON DE VOLAILLE BOLOGNAISE
CHOUX DE BRUXELLES
SAMOS
POIRE 

VENDREDI 24 JANVIER

TABOULE
SAUTE DE VEAU A LA MOUTARDE
PUREE DE POTIMARRON
SIX DE SAVOIE
ORANGE

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

Tous les plats sont cuisinés et préparés sur place.

Les produits frais, locaux et bio sont favorisés

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT VARENT

LUNDI 27 JANVIER

POMELO
CHOUCROUTE GARNIE
YAOURT NATURE
CLEMENTINE

MARDI 28 JANVIER

NEMS ET SALADE VERTE
PORC AIGRE DOUX
RIZ CANTONNAIS
CHEVRE
ANANAS

JEUDI 30 JANVIER

POTAGE MAISON
SAUTE DE DINDE
MOGETTES
MOUSSE CRUNCH
POMME

VENDREDI 31 JANVIER



TABOULE
CROUSTIFROMAGE
HARICOTS VERTS
CHANTENEIGE
COCKTAIL 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 gérant

Tous les plats sont cuisinés et préparés sur place.

Les produits frais, locaux et bio sont favorisés

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT VARENT

LUNDI 3 FEVRIER

SARDINES AU NATUREL
JAMBON BRAISE
PATATE DOUCE SAUTEES
ST NECTAIRE
CREPES

MARDI 4 FEVRIER



VELOUTE DE POIREAUX
NUGGETS VEGETARIEN
PETITS POIS CAROTTES
SAINT PAULIN
BANANE

JEUDI 6 FEVRIER

CAROTTES RAPEES
MERLU SAUCE ARMORICAINE
HARICOTS VERTS
CAMEMBERT
RIZ AU LAIT

VENDREDI 7 FEVRIER



MACEDOINE DE LEGUMES
PATES A LA BOLOGNAISE
SALADE D'ENDIVES
CREME DESSERT PRALINE
PAIN



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

Tous les plats sont cuisinés et préparés sur place.

Les produits frais, locaux et bio sont favorisés

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT VARENT

LUNDI 10 FEVRIER

RADIS & BEURRE
BLANQUETTE DE VEAU
RIZ
YAOURT BRASSE AUX FRUITS

MARDI 11 FEVRIER



CROISILLON DUBARRY
OEUF DURS SAUCE AURORE
CAROTTES PERSILLEES
PETIT LOUIS
COMPOTE DE FRAISE

JEUDI 13 FEVRIER

VELOUTE DE CAROTTES
EMINCE DE POULET
GRATIN DE BROCOLIS
KIRI
CLEMENTINE



VENDREDI 14 FEVRIER

CHOU ROUGE EN SALADE
SAUMON
PUREE DE POTIRON
EMMENTAL
DONU AU SUCRE

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

Tous les plats sont cuisinés et préparés sur place.

Les produits frais, locaux et bio sont favorisés

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT VARENT

LUNDI 17 FEVRIER

POTAGE MAISN
SAUTE DE BOEUF TOMATE
SEMOULE
FROMAGE BLANC SUCRE

MARDI 18 FEVRIER



POMELO
OMELETTES
CHAMPIGNONS AUX LARDONS VEGETARIENS
CANTAL
POMME

JEUDI 20 FEVRIER

SALADE COLESLAW
FILET DE MERLU SAUCE CURRY
BOULGOUR
YAOURT VANILLE

VENDREDI 21 FEVRIER

SALADE ENDIVE ET BLEU
CORDON BLEU
CHOU FLEUR EN GRATIN
ST MORET
POIRE



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

Tous les plats sont cuisinés et préparés sur place.

Les produits frais, locaux et bio sont favorisés