














MENUS DU 6 JANVIER AU 21 FEVRIER 2025

RESTAURANT SCOLAIRE DE ST VARENT

<p><b>LUNDI 6 JANVIER</b></p>	<p><b>MARDI 7 JANVIER</b></p>	<p><b>JEUDI 9 JANVIER</b></p>	<p><b>VENDREDI 10 JANVIER</b></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 LÉGUMES ENTREMÉT VANILLE</p>	<p> CAROTTES RAPEES POISSON MEUNIÈRE EPINARDS COMTE COMPOTE POMME</p>
<p><b>LUNDI 13 JANVIER</b></p>	<p><b>MARDI 14 JANVIER</b></p>	<p><b>JEUDI 16 JANVIER</b></p>	<p><b>VENDREDI 17 JANVIER</b></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><b>LUNDI 20 JANVIER</b></p>	<p><b>MARDI 21 JANVIER</b></p>	<p><b>JEUDI 23 JANVIER</b></p>	<p><b>VENDREDI 24 JANVIER</b></p>
<p>RADIS NOIR ET BEURRE POISSON SAUCE CITRON BLE ENTREMÉT 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><b>LUNDI 27 JANVIER</b></p>	<p><b>MARDI 28 JANVIER</b></p>	<p><b>JEUDI 30 JANVIER</b></p>	<p><b>VENDREDI 31 JANVIER</b></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 FUMÉE  
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  
CHAUSSON 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  
OEufs 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 entrainer 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**