

MENUS JANVIER - FEVRIER 2023

Pour en savoir plus sur le service de restauration scolaire, cliquez sur
www.so-happy.fr

Disponible également sur les stores (Play Store et App Store).

	LUNDI	MARDI	JEUDI	 VENDREDI
SEMAINE 1 Du 2 au 6 janvier		Carottes râpées  Sauté de dinde Bio à la moutarde  Riz semi complet  Menu végétarien Timbale de riz à l'espagnol Montboissé  Compote de pomme poire	Macédoine mayonnaise Couscous (merguez, boulette de bœuf bio)  Semoule Bio  Menu végétarien Couscous fèves et soja  Semoule Bio Fromage frais Cantadou Fruit de saison	Salade verte radis et vinaigrette au miel Nuggets de poulet Purée de brocolis vache qui rit  Menu végétarien  Nuggets de pois chiche Purée de brocolis vache qui rit  Yaourt nature Galette des rois
SEMAINE 2 Du 9 au 13 janvier	Salade de pomme de terre volaille kebab  Salade de pomme de terre ciboulette  Sauté de dinde à la moutarde Fondue de poireaux  Menu végétarien Boulette de flageolets Bio à la moutarde Fondue de poireaux  Tomme de Pierre Percée Fruit de saison	 Menu végétarien Salade iceberg et dès de mimolette Parmentier d'haricots verts, soja Bio et emmental  Camembert Yaourt aux fruits	Salade bulgare (concombre, carotte) Vatapa de poisson (poisson blanc, crevette, lait de coco) Boulgour  Fromage frais Fraidou  Compote de pomme	Rillettes de maquereaux au fromage fondu vache qui rit  Tartine de tzatziki  Daube de bœuf à la provençale Aubergine à la tomate  Menu végétarien  Galette de tofu Bio à la provençale Aubergine à la tomate Mélusin Fruit de saison
SEMAINE 3 Du 16 au 20 janvier	 Menu végétarien Potage à la tomate Œuf dur fromage blanc ciboulette Pomme vapeur   Brie Bio Fruit de saison	Salade croquante, pomme, orange  Sauté de veau au romarin Gratin de potiron  Menu végétarien Emincé végétal au jus de légumes Gratin de potiron Mélusin Crème dessert	 Légumes hachards Bio  Rôti de porc au jus Purée framboisine (betterave, pomme de terre)  Menu végétarien Pané moelleux au gouda Purée framboisine (betterave, pomme de terre) Port Salut  Pomme	Dips de carottes et houmous  Colin Alaska pané riz soufflé  Duo de choux (brocolis, chou fleur) et pomme de terre  Tomme blanche Gâteau de patate douce
SEMAINE 4 Du 23 au 27 janvier	Haricots verts ravigote  Bœuf sauté façon pasticada (brunoise de légumes, pruneau sec, tomate) Penne rigate  Menu végétarien Omelette façon pasticada (brunoise de légumes, pruneau sec, tomate) Penne rigate Fromage blanc Fruit de saison	Chou rouge et maïs  Colin d'Alaska au curry  Poêlée de légumes et pomme de terre Poêlée de légumes et pomme de terre Fournols Ile flottante	 Menu végétarien Betteraves vinaigrette  Tortis Bio sauce potiron carottes mozzarella  Mimolette Fruit de saison	Chou kouki Emincé de poulet crème champignons  Purée de courge butternut Bio  Menu végétarien Boulettes de flageolets BIO à la crème  Purée de courge butternut Bio Bûche de lait mélange Fruits au sirop

MENUS JANVIER - FEVRIER 2023

Pour en savoir plus sur le service de restauration scolaire, cliquez sur
www.so-happy.fr

Disponible également sur les stores (Play Store et App Store).

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE 5 Du 30 janvier au 3 février	Brocolis sauce mimosa   Saucisse knack Bio   Lentilles  Menu végétarien   Lentilles à la provençale   Riz créole Montboissié Yaourt aromatisé	Menu végétarien  Macédoine Crozets emmental fromage tartiflette Fromage frais cantadou   Fruit de saison	Vive les crêpes !  Salade verte  Beignet de poisson et fromage blanc Ratatouille Camembert Crêpe et sauce chocolat	Salade haricot rouge, maïs, salade composée   Bœuf façon bourguignon Carottes  Menu végétarien   Pâtes, carotte, potiron mozzarella Gouda  Pomme
SEMAINE 6 Du 6 au 10 février	Macédoine vinaigrette  Dés de poisson au basilic Riz aux petits légumes   Yaourt nature   Fruit de saison	 Œuf dur sauce cocktail  Hachis Parmentier de bœuf  Menu végétarien Parmentier de lentilles et légumes Rouy Fruits au sirop	Menu végétarien  La Sardaigne Chou blanc dés mimolette Penne rigate Bio aux légumes et pois cassés   Fournols Cake ricotta et pépites de chocolat	Salade orientale (pois chiche, tomate, aubergine) Rôti de dinde miel et poivrons Haricots verts et pommes de terre  Menu végétarien   Tajine de soja bio miel et citron Haricots verts et pommes de terre   Carré Smoothie ananas fruit de la passion
  				
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE 9 Du 27 février au 3 mars	Salade d'endives vinaigrette   Sauce carbonara (lardons) Coquillettes  Menu végétarien Sauce trois fromages Coquillettes   Carré   Compote pomme poire	Carottes cuites bâtonnets sauce miel moutarde à l'ancienne Boulette de bœuf à la crème Haricots plats, haricots verts et pomme de terre  Menu végétarien Boulette de flageolets à la crème Haricots plats et haricots verts Tomme blanche   Flan vanille nappé caramel	Menu végétarien  Potage de potiron   Œuf dur façon mimosa Céréales kasha à la tomate Petit suisse Fruit de saison	Chou blanc épices sésame vinaigrette  Colin d'Alaska provençale Purée de courgettes Fromage blanc   Gâteau au yaourt