



# RESTAURANT SCOLAIRE DU MOIS DE FEVRIER-MARS 2018

Menus conformes aux normes du GEMRCN

FR  
38 559 002  
CE

Tous nos plats, la charcuterie et le pain sont "fabrication maison" et préparés à la cuisine centrale. La maison se réserve le droit de modifier la composition de ses menus selon les difficultés d'approvisionnement ou variation d'effectifs (événements, grèves...)



Tél. :04.76.36.90.30

\* Les fruits peuvent être modifiés selon arrivage et/ou maturation

	Semaine 9 du 26 février au 2/03	Semaine 10 du 5 au 9 mars	Semaine 11 du 12 au 16 mars	Semaine 12 du 19 au 23 mars	Semaine 13 du 26 au 30 mars
LUNDI	Céleri rémoulade Bœuf bourguignon (SV falafel) Coquillettes Carré frais Orange Pain farine bio	Taboulé Cordon bleu (VG Valess pâné moelleux) Gratin de chou fleur Yaourt Pomme Pain farine bio	Betteraves vinaigrette Spaghettis bolognaise (SV Spaghettis & flageolets) Tartare Flan Pain farine bio	Salade de pâtes Poulet à l'estragon (SV raviolis fromage) Gratin de courge Fromage blanc Kiwi Pain farine bio	(SP/SV quiche légumes) Pâté en croûte cornichons Ragoût de bœuf (SV riz) Petits pois carottes Fromage à la coupe Pomme melrose Pain farine bio
MARDI	<b>Menu "froid d'hiver"</b> Salade verte Tartiflette (P. de T. & dés de volaille) (SV P.de T.& steak soja) Fromage blanc Gateau de Savoie Pain farine bio	<b>Repas avec 1 composant bio</b> Radis beurre Saucisse (SP de volaille/ SV riz) Lentilles à la Dijonnaise Fromage bio Charlotte aux fruits Pain farine bio	<b>Osons le végétarien!!!</b> 100% VÉGÉTARIEN Salade de quinoa Pâné de blé tomates mozza Haricots verts Yaourt Maltaise Pain farine bio	Salade verte Chili con carné (Haricots rouge sauce chili) Riz La Bonne vache Compote Pain farine bio	Salade Russe (P.de T./haricots V/tomate) Cuisse de poulet rôti (SV pâné blé tomate mozza) Brocolis en gratin Fromage Mme Loïc Crème dessert Pain farine bio
JEUDI	Salade d'ébly Rôti de porc au jus (SP de dinde/ SV purée pois) Blettes à la tomate Fromage à la coupe Kiwi Pain farine bio	Friand Goulash de bœuf (SV raviolis au fromage) Carottes persillées Brie Poire Pain farine bio	<b>La Suisse</b> Salade verte au gruyère Blanquette de dinde (SV omelette) P. de T. rissolées Petit suisse Gâteau au chocolat Pain farine bio	Salade de lentilles Jambon braisé sauce madère (SP de dinde/ SV Steak soja) Poêlée de légumes Yaourt à boire Salade de fruits Pain farine bio	<b>Repas de Pâques</b> Avocat mayo (ou SV mimosa) Sauté de veau sauce forestière (SV pâné fromager) Gratin Dauphinois Ile flottante Pogne Pain farine bio
VENDREDI	Coleslow Cabillaud sauce citron (SV haricots blanc tomate) Riz Camembert Compote Pain farine bio	Salade composée Hachi parmentier de poisson (VG purée et œuf dur) Emmental Liégeois chocolat Pain farine bio	Salade de riz Nuggets de poisson (VG boulette de soja) Ratatouille St Marcellin Pomme Pain farine bio	<b>Menu "Chti"</b> Salade de chicons (endives) Moules marinière (VG houmous) P. de T. cubes sautées Mimolette Tarte au sucre de Namur Pain farine bio	Pizza au fromage Œuf dur Epinards à la crème Yaourt Orange Pain farine bio

Légende des couleurs

SP: sans porc/ SV:sans viande/ VG:sans viande & sans poisson	Crudités et fruit cru Légumes et cuidités Autre dessert base fruits cuits Féculent / céréales/ lég.secs	Viande poisson entrées protidiques Fromages Laitage et desserts lactés Autres	"Saveurs du monde" "Saveurs Terroirs"	Repas à thème	Autres repas de fêtes Repas de fête	Repas avec 1 composant bio	Les viandes
						1 à 2 fois/ mois 1 composant bio dans repas en plus du pain	Toutes nos viandes bovines, porcines et volailles sont nées, élevées, & abattues en France

En partenariat avec les arboriculteurs de notre région: les différentes variétés de pommes

## La Melrose

La Melrose est un fruit légèrement aplati de couleur rouge foncé sur fond jaune. Sa chair jaune est très croquante. Elle a un goût sucré acidulé. Il lui est souvent trouvé des arômes floraux ce qui pourrait expliquer son nom.

Usage: elle peut être utilisée en pomme à couteau ou à cuire surtout si on laisse un peu venir à maturation après la récolte, ce qui lui permet de développer ses riches arômes

C'est une variété de pomme américaine créée à l'Ohio Agriculture Experiment Station de Wooster en Ohio, propagée dès 1937

