

Menus du 02 janvier au 17 février 2023

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT GERMAIN DU PUCH



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Légende :

Produits Bio

Produits Labellisés

Produits Pêche durable

Repas Végétarien				
lundi 02 janvier	mardi 03 janvier	mercredi 04 janvier	jeudi 05 janvier	vendredi 06 janvier
	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE BOULETTES VEGETALES SAUCE TOMATE HARICOTS VERTS BIO SAUTÉS COMPOSITE DE POMMES	FRIAND AU FROMAGE GRATIN DE POMMES DE TERRE ET POIREAUX AU BOEUF FRUIT DE SAISON	POTAGE DE LÉGUMES BIO ET POMMES DE TERRE BOEUF BOURGUIGNON ET SES LEGUMES FROMAGE	CAROTTES BIO RÂPÉES POISSON PANE RIZ BIO AUX LEGUMES GALETTE DES ROIS

Repas Végétarien			Fêtes la chandeleur !	
lundi 30 janvier	mardi 31 janvier	mercredi 01 février	jeudi 02 février	vendredi 03 février
POTAGE DE LÉGUMES BIO BOULETTES À LA TOMATE FRITES FRUIT DE SAISON	CAROTTES BIO RÂPÉES AUX POMMES FRUIT TAJINE DE LÉGUMES D'HIVER, POIS CHICHES SEMOULE BIO OEUFS AU LAIT BIO	ENTREE DE LA CHEFFE POULET ROTI RIZ CRÉOLE ET LÉGUMES YAOURT BIO	SALADE VERTE BIO AU FROMAGE BOEUF BOURGUIGNON CAROTTES BRAISEES CRÊPES	SAUCISSON À L'AIL FILET DE POISSON À LA CRÈME POMMES DE TERRE BIO ET LÉGUMES FRUIT DE SAISON BIO

Repas Végétarien				
lundi 09 janvier	mardi 10 janvier	mercredi 11 janvier	jeudi 12 janvier	vendredi 13 janvier
CAROTTES RAPEES BIO PATES BOLOGNAISE FLAN NAPPÉ AU CARAMEL	POTAGE À LA TOMATE TORTILLA AUX POMMES DE TERRE BIO SALADE VERTE BIO FRUIT DE SAISON	ŒUF DUR BIO MAYONNAISE SAUTÉ DE PORC À LA DIJONNAISE HARICOTS VERTS GATEAU AU YAOURT	CHOU CHINOIS AU JAMBON FILET DE POISSON MEUNIÈRE PURÉE DE POTIRON FROMAGE	POTAGE CASSOULET FRUIT DE SAISON BIO

Centre de loisirs				
lundi 06 février	mardi 07 février	mercredi 08 février	jeudi 09 février	vendredi 10 février
CAROTTES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE NUGGETS VEGETAL PETITS POIS FROMAGE	FRIAND AU FROMAGE JAMBON GRILLÉ HARICOTS VERTS FRUIT DE SAISON BIO	POTAGE AU POTIRON POULET RÔTI AU JUS POËLÉE DE LÉGUMES CREME DESSERT	PATE BIO A LA BOLOGNAISE PETIT SUISSE FRUIT DE SAISON BIO	CRÊPE AU FROMAGE FILET DE POISSON À LA CRÈME PURÉE DE CAROTTES BIO ÉCLAIR

Repas Végétarien				
lundi 16 janvier	mardi 17 janvier	mercredi 18 janvier	jeudi 19 janvier	vendredi 20 janvier
POTAGE CULTIVATEUR SAUTÉ DE DINDE CURRY HARICOTS PLATS AU BEURRE YAOURT BIO	RILLETES DE PORC GRATIN DE LA MER PÂTES BIO AUX FRUITS DE MER FROMAGE	SALADE VERTE À LA MIMOLETTE BOULETTES DE BOEUF AU JUS CHOU FLEUR DESSERT DE LA CHEFFE	POTAGE À LA TOMATE RIZ BIO AUX CHAMPIGNONS COMME UN RISOTTO SALADE VERTE BIO FRUIT DE SAISON	CHOU ROUGE BIO AUX POMMES FRUIT TARTIFLETTE SALADE FRUIT DE SAISON BIO

Centre de loisirs				
lundi 13 février	mardi 14 février	mercredi 15 février	jeudi 16 février	vendredi 17 février
SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLÉE LENTILLES BIO PETIT SUISSE ANANAS	POTAGE DE LÉGUMES SAUTÉ DE BOEUF PUREE DE LEGUMES YAOURT BIO	CHOU CHINOIS GRATIN DE PÂTES BIO AUX PETITS LEGUMES FRUIT DE SAISON	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE CORDON BLEU BROCOLIS RIZ AU LAIT	BLANQUETTE DE POISSON SEMOULE BIO FROMAGE FRUIT DE SAISON

Repas Nouvel An Chinois		Repas Végétarien		
lundi 23 janvier	mardi 24 janvier	mercredi 25 janvier	jeudi 26 janvier	vendredi 27 janvier
SAMOUSSA SAUTE DE PORC AU CARAMEL RIZ BIO SALADE DE FRUITS EXOTIQUES	BRANDADE DE POISSON AU POTIRON SALADE FROMAGE FRUIT DE SAISON	LASAGNES SALADE VERTE BIO PETIT SUISSE FRUIT DE SAISON BIO	BETTERAVE OMELETTE AU FROMAGE (AUX OEUFS BIO) SALADE VERTE BIO PATISSERIE DE LA CHEFFE	CAROTTES RÂPÉS NORMANDIN DE VEAU AU JUS GRATIN DE BROCOLIS FROMAGE BLANC

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.