





























MENU DES REPAS SCOLAIRES Semaine du 1 au 5 Février 2021

	Lundi repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi repas végétarien
2 ^{ème} entrée self/primaire	 Tomates vinaigrette	Concombres vinaigrette	Piémontaise	Maquereau à la tomate	 Betteraves cuites vinaigrette
Entrée	 Betteraves vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette 	Riz  niçois	 Salade verte et maïs	Haricots verts vinaigrette 
Plat protidique self R,Rolland et Econdeaux Primaire	Boulettes india (patate douce, lentille corail cuite, protéines de blé texturé, oignon rouge, coriandre, fécula de manioc et persil)	Filet de poisson meunière  et citron	Brochettes de dinde marinées	Filet de hocky  sauce beurre citron	Cassoulet végétarien (lingots, tomate, carottes  et pommes de terre)
Plat protidique			Emincé de bœuf sauce Yassa 		
Garniture d'accompagnement self R,Rolland	 Risoni aux légumes (pâtes)	Chou-fleur béchamel	 Frites	 Pommes de terre quartiers	
Garniture d'accompagnement			 Carottes		
2 ^{ème} Produit Laitier self/primaire	Mimolette à croquer	Petit suisse sucré	 Saint Paulin	 Chanteneige	
Produit Laitier	Coulommiers	 Yaourt saveur vanille	 Babybel	 Vache qui rit	 Fromage blanc
2 ^{ème} Dessert self/primaire	Poire	 Crêpe sucrée	 Banane	Abricots au sirop	Kiwi
Dessert	 Orange		Clémentine	 Compote pomme - pêche	 Pomme
	Pain, beurre, confiture	Pain au lait, yaourt aromatisé aux fruits	Gâteau, brique de lait	Pain, kiri	Gâteau, fromage blanc