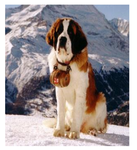
Menus du 07 Janvier au 01 Février 2019

Dicton du mois : "Quand l'orage se fait entendre en janvier, on l'entendra tous les autres mois de l'année."

lundi 07 janvier	mardi 08 janvier	mercredi 09 janvier	jeudi 10 janvier	vendredi 11 janvier
Salade verte / Radis + beurre	Salade de riz / Salade de pâtes	Betteraves en vinaigrette	Coleslaw / Salade de chou-rouge	Œuf dur mayonnaise / Surimi mayonnaise
Raviolis	Escalope de dinde viennoise	Sauté de porc au caramel	Sauté de bœuf aux olives	Filet de colin au citron
(plat complet)	Gratin de chou-fleur	Riz	Semoule	Carottes à la crème
Chantaillou / Tartare	Edam / Tomme grise	Fromage blanc sucré	Yaourt sucré / Fromage blanc aromatisé	Brie / Camembert
Compote Δ	Flan au caramel / Liégeois vanille	Fruit de saison	Gâteau des rois	Fruit de saison Δ

lundi 14 janvier	mardi 15 janvier	mercredi 16 janvier	jeudi 17 janvier	vendredi 18 janvier
Taboulé (semoule) / Salade de riz	Salade de radis / Salade d'endives	Salade de lentilles	Feuilleté au fromage / Rosette + beurre	Soupe de pois cassés / Salade de pommes de terre
Escalope de porc à la dijonnaise	Saumon à la crème	Pizza au fromage	Pot au feu	Rôti de dinde
Haricots verts persillés	Tortis	Poêlée de légumes	Légumes du pot	Petits pois / Carottes
Saint Paulin / Cantal	Bûche de chèvre / Tartare	Emmental	Gouda / Edam	Petit suisse sucré / Yaourt aromatisé
Mousse au chocolat / Liégeois au chocolat	Fruit de saison Δ	Crème à la vanille	Fromage blanc aromatisé / Yaourt sucré	Fruit de saison Δ

Repas Montagnard



AGRILOCAL 11 Aude
Mettez de l'Aude dans vos recettes !

MENU CONFORME AU GEMRCN 2011 – Pôle Nutrition & Santé

lundi 21 janvier	mardi 22 janvier	mercredi 23 janvier	jeudi 24 janvier	vendredi 25 janvier
Carottes râpées à l'orange / Chou-blanc vinaigrette	Betteraves vinaigrette / Macédoine mayonnaise	Brocolis vinaigrette	Soupe de légumes	Pizza / Saucisse + beurre
Filet de colin sauce curry	Steak haché de bœuf	Aiguillettes de volaille à l'ananas	Tartiflette	Omelette au fromage
Riz	Purée de potiron	Pennes + râpé	(plat complet)	Epinards à la crème
Mimolette / Saint Nectaire	Coulommiers / Tartare	Saint Môret	Yaourt de nos montagnes	Cantal / Bleu
Compote Δ	Fruit de saison Δ	Fruit de saison	Brioche	Banane & coulis de chocolat / Poire & coulis de chocolat

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou des intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

lundi 28 janvier	mardi 29 janvier	mercredi 30 janvier	jeudi 31 janvier	vendredi 1er février
Céleri rémoulade/ Radis + beurre	Salade de pâtes / Taboulé (semoule)	Macédoine mayonnaise	Salade verte / Carottes râpées	Pâté de campagne / Saucisson à l'ail
Sauté de bœuf au cumin	Haut de cuisse de poulet grillé	Calamars sauce américaine	Cassoulet maison	Meunière de poisson
Semoule	Gratin de brocolis	Riz	(plat complet)	Gratin de poireaux
Petit suisse sucré / Fromage blanc sucré	Tomme noire / Emmental	Yaourt sucré	Carré fondu / Chantaillou	Camembert / Carré frais
Fruit de saison Δ	Liégeois à la vanille / Crème caramel	Compote	Fruit de saison Δ	Crêpe au chocolat

Produits régionaux

Produits BIO

Produits artisanaux

Δ Au choix parmi 2

api Cuisiniers du Pays d'Oc
www.api-restauration.com

Menus du 04 au 22 Février 2019

Repas Nouvel an chinois

Dicton du mois :

" S'il grêle ou s'il tonne en février, il fera bon en automne. "

lundi 04 février	mardi 05 février	mercredi 06 février	jeudi 07 février	vendredi 08 février
Salade mexicaine / Salade de lentilles	Pomelos + sucre / Salade d'endives	Salade de pâtes	*Salade chinoise (soja, carottes, radis, chou blanc, maïs) & vinaigrette au gingembre*	Salade de blé / Salade de pois chiches
Blanquette de volaille	Saucisse knack	Boules de bœuf à la menthe	*Nems au poulet*	Filet de colin sauce citron
Brunoise de carottes	Purée de pommes de terre	Epinards à la crème	*Riz cantonnais*	Jardinière de légumes
Tomme blanche / Pyrénées	Chantaillou / Saint Môret	Saint Paulin	*Yaourt sucré*	Gouda / Edam
Fruit de saison Δ	Compote Δ	Mousse au chocolat	*Couronne coco*	Crème au caramel/ Flan à la vanille

SEMAINE ELABOREE PAR LES ELEVES DE PROSPER ESTIEU A CASTELNAUDARY

lundi 11 février	mardi 12 février	mercredi 13 février	jeudi 14 février	vendredi 15 février
Carottes râpées en vinaigrette / Céleri rémoulade	Taboulé (semoule) / Salade de pâtes	Salade de chou-fleur	Soupe de potiron / Betteraves vinaigrette	Surimi mayonnaise / Jambon blanc
Sauté de veau marengo	Cordon bleu	Saucisse fraîche	Pizza au fromage	Calamars en sauce tomate
Tortis & râpé	Petits pois / Carottes	Purée de pommes de terre	Haricots beurre	Riz
Mimolette / Saint Nectaire	Petit suisse sucré / Fromage blanc aromatisé	Bûche de chèvre	Emmental / Camembert	Brie / Kiri
Fruit de saison Δ	Mille feuille	Compote	Mousse au chocolat / Liégeois au chocolat	Fruit de saison Δ

Horoscope chinois 2019 : l'année du cochon

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou des intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Produits régionaux

Produits artisanaux

Produits BIO

Δ Au choix parmi 2

Cuisiniers du Pays d'Oc
www.api-restauration.com

lundi 18 février	mardi 19 février	mercredi 20 février	jeudi 21 février	vendredi 22 février
Carottes râpées / Salade verte	Salade de chou-rouge / Salade de radis	Quiche lorraine	Salade de pâtes / Salade de riz	Crêpe au fromage / Pâté de campagne
Jambon braisé	Brandade de poisson	Colin meunière + citron	Aiguillettes de poulet tex mex	Omelette
Lentilles	(Plat complet)	Poêlée de légumes	Haricots plats	Purée de brocolis
Yaourt aromatisé / Fromage blanc sucré	Saint Nectaire / Saint Paulin	Fromage blanc sucré	Pavé demi-sel / Chanteneige	Edam / Emmental
Fruit de saison Δ	Compote Δ	Fruit de saison	Crème à la vanille / Liégeois au caramel	Yaourt sucré / Petits suisses sucrés

MENU CONFORME AU GEMRCN 2011 – Pôle Nutrition & Santé

AGRILOCAL 11 – Mettez de l'Aude dans vos recettes ! – Aude