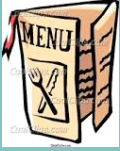


MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE



de Notre Dame de Riez

JANVIER 2019

RESTAURANT SCOLAIRE

☎ 02 28 10 23 93

(lundi, mardi, jeudi, vendredi)

ACCUEIL DE LOISIRS

☎ 02 28 10 70 23

(mercredi)

En cas d'absence de l'enfant (maladie, ...), prévenir dès le premier jour, avant 10 heures, la cantine ou l'accueil de loisirs.
Le repas de ce premier jour d'absence sera facturé, puisqu'il a été commandé la veille, mais ceux des jours suivants ne le seront pas.

LUNDI 07/01	MARDI 08/01	MERCREDI 09/01 à l'accueil de loisirs	JEUDI 10/01	VENDREDI 11/01
Baguette Flammekueche Boulettes de bœuf sauce tomate Haricots beurre Yaourt pulpé Fruit de saison	Carottes râpées Jambon grill Petits pois extra fins Fromage à tartiner Galette des rois briochée 	Crêpe au fromage  Escalope viennoise Bâtonnière de légumes Bûchette au chèvre Riz au lait	Salade de lardons aux croûtons Hachis Parmentier Edam Salade de fruits	Pâté de campagne Colin pané aux 3 céréales sauce tartare Semoule Fromage frais sucré Fruit de saison
LUNDI 14/01	MARDI 15/01	MERCREDI 16/01 à l'accueil de loisirs	JEUDI 17/01	VENDREDI 18/01
Céleri et maïs Saucisse fumée  Lentilles Fromage blanc sucré Purée de poire	Salade bulgare (concombre et carotte en cubes, sauce bulgare) Emincé de porc sauce aigre-douce Purée Gouda Banane	Pâté de campagne Moelleux de poulet au curry Riz Yaourt sucré Fruit de saison	Macédoine de légumes Couscous  Camembert Ananas au sirop	Salade Piémontaise Sauté de bœuf Tex Mex Pâtes Crème dessert vanille Fruit de saison
LUNDI 21/01	MARDI 22/01	MERCREDI 23/01 à l'accueil de loisirs	JEUDI 24/01	VENDREDI 25/01
Carottes râpées aux raisins Rôti filet de dinde au paprika Gratin de choux fleurs Yaourt aromatisé Compote	Saucisson à l'ail  Hoki poêlé au beurre Frites au four Petit suisse aux fruits Fruit de saison	Salade camarguaise (riz, surimi, concombre, maïs, carotte, vinaigrette) Merguez douces Ratatouille Emmental Fruit de saison	Salade verte, maïs et mimolette Parmentier végétarien Fromage à tartiner Ile flottante	Demi pamplemousse Haché de bœuf aux olives  Haricots blancs Fromage à tartiner Tarte aux pommes
LUNDI 28/01	MARDI 29/01	MERCREDI 30/01 à l'accueil de loisirs	JEUDI 31/01	VENDREDI 01/02
Blé à la provençale (blé cuisiné, poivrons, olives, herbes de Provence, vinaigrette) Aiguillettes de poulet au piment d'Espelette Haricots beurre Fromage à tartiner Fruit de saison	Salade aux dés de fromage Paupiette de veau marengo Lentilles Bûchette au chèvre Compote de pomme	Pommes de terre mimosa (pommes de terre, œuf, cerfeuil, vinaigrette) Sauté de bœuf  Jardinière de légumes Fromage blanc Biscuits	Saucisson sec Tartiflette Salade verte Yaourt au sucre de canne Fruit de saison	Betteraves Curry de poisson Coquillettes Saint Paulin Crêpe

BONNE ANNEE

2019

Au verso,
les menus du mois
de février - mars 2019.

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE



de Notre Dame de Riez

FEVRIER 2019

RESTAURANT SCOLAIRE

☎ 02 28 10 23 93





(lundi, mardi, jeudi, vendredi)

ACCUEIL DE LOISIRS

☎ 02 28 10 70 23



(mercredi)

En cas d'absence de l'enfant (maladie, ...), prévenir dès le premier jour, avant 10 heures, la cantine ou l'accueil de loisirs. Le repas de ce premier jour d'absence sera facturé, puisqu'il a été commandé la veille, mais ceux des jours suivants ne le seront pas.

LUNDI 04/02	MARDI 05/02	MERCREDI 06/02 à l'accueil de loisirs	JEUDI 07/02	VENDREDI 08/02
Taboulé	 MENU DU NOUVEL AN CHINOIS Nems Emincé de volaille sauce aigre douce Riz cantonnais Barre d'ananas Sablé à la noix de coco 	Duo de crudités (carotte et céleri râpés, vinaigrette)	Salade bohème (chou blanc, rôti de dinde, courgette, raisins secs, ciboulette, tomate, vinaigrette)	Salade de lardons aux croûtons
Haché de bœuf sauce bourguignonne		Mignonnettes d'agneau sauce Andalouse	Cordon bleu 	Filet de poisson meunière 
Haricots verts		Tortis	Haricots blancs à la tomate	Petits pois paysanne
Yaourt pulpé		Vache qui rit	Mimolette	Camembert
Fruit de saison		Fruit de saison	Abricots au sirop	Chocolat liégeois

Vacances d'Hiver

du vendredi 08 février après la classe au lundi 25 février au matin.

LUNDI 25/02	MARDI 26/02	MERCREDI 27/02 à l'accueil de loisirs	JEUDI 28/02	VENDREDI 01/03
Salade Piémontaise	Salade Waldorf (céleri, raisins, noix, curry, mayonnaise)	Salade Camarguaise (riz, surimi, concombres, carottes, maïs, vinaigrette)	Œuf mayonnaise	Mortadelle
Aiguillettes de poulet au miel et à l'abricot	Nuggets de blé	Sauté de porc à la provençale	Parmentier oriental (merguez)	Hoki poêlé doré au beurre
Flageolets	Carottes crémees	Gratin de choux fleurs	Fromage à tartiner 	Riz
Yaourt pulpé	Fromage à tartiner	Saint Paulin	Compote	Brie
Fruit de saison	Brownie	Fruit de saison		Flan nappé caramel
LUNDI 04/03	MARDI 05/03	MERCREDI 06/03 à l'accueil de loisirs	JEUDI 07/03	VENDREDI 08/03
Demi pamplemousse	Pommes de terre mimosas	Radis beurre	Carottes râpées	Salade aux dés de fromages
Paupiette de veau sauce tomate basilic	Rôti de porc à l'ancienne	Couscous de la mer	Lasagnes bolognaises	Poissonnette sauce tartare
Farfalles	Petits pois et carottes	Gouda 	Fromage blanc	Pommes vapeur
Bûchette au chèvre	Yaourt aromatisé	Compote aux 2 fruits	Fruit de saison	Riz au lait
Crème dessert chocolat	Fruit de saison			Fruit de saison

