

# MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE



## de Notre Dame de Riez

### JANVIER 2020

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 06/01	MARDI 07/01	MERCREDI 08/01 à l'accueil de loisirs	JEUDI 09/01	VENDREDI 10/01
Baguette Flammekueche  Boulettes de bœuf sauce tomate  Haricots beurre  Yaourt pulpé Fruit de saison 	Salade Coleslaw (chou blanc, carotte, oignon, mayonnaise)  Risotto de pépinettes pesto mozzarella  Fromage à tartiner Galette des rois briochée 	Crêpe au fromage  Rôti de porc à la diable  Bâtonnière de légumes  Bûchette au chèvre Fruit de saison	Carottes râpées  Normandin de veau sauce échalote  Pommes rissolées  Edam Crème dessert vanille	Salade de lardons aux croûtons  Colin meunière sauce tartare  Semoule  Fromage frais sucré Compote aux deux fruits
LUNDI 13/01	MARDI 14/01	MERCREDI 15/01 à l'accueil de loisirs	JEUDI 16/01	VENDREDI 17/01
Chou à l'Alsacienne (chou, gruyère, jambon, vinaigrette)  Saucisse de Strasbourg  Purée de patate douce Fromage à tartiner  Purée de poire	Persillade de pommes de terre  Dos de colin sauce bonne femme  Haricots verts Camembert  Fruit de saison	Demi pamplemousse  Emincé de volaille au curry  Riz Yaourt sucré  Cocktail de fruits 	Macédoine de légumes  Bœuf braisé tex mex  Pommes boulangères Gouda  Fruit de saison	Salade de lentilles  Couscous végétarien (légumes de couscous, boulettes végétariennes, semoule)  Crème dessert vanille  Fruit de saison
LUNDI 20/01	MARDI 21/01	MERCREDI 22/01 à l'accueil de loisirs	JEUDI 23/01	VENDREDI 24/01
Betteraves  Rôti de dinde au paprika  Gratin de choux fleurs Croix de Malte Compote 	Saucisson à l'ail  Filet de poisson à la provençale  Blé Petit suisse aux fruits Fruit de saison	Carottes râpées  Couscous  Emmental Fruit de saison	Salade verte, maïs et mimolette  Hachis Parmentier Végétarien (purée de pommes de terre, égréné végétal de soja)  Fruit de saison Flan vanille	<b>MENU DU NOUVEL AN CHINOIS</b>  Nems Porc épicé au caramel Poêlée asiatique Fromage à tartiner Beignet
LUNDI 27/01	MARDI 28/01	MERCREDI 29/01 à l'accueil de loisirs	JEUDI 30/01	VENDREDI 31/01
Céleri rémoulade  Nuggets de maïs  Coquillettes Crème dessert chocolat Fruit de saison	Saucisson sec  Paupiette de veau marengo  Epinards à la crème Bûchette au chèvre Compote de pomme	Salade Napoli (pâtes 3 couleurs, tomate, maïs, vinaigrette)  Sauté de bœuf  Purée de potiron Fromage blanc Fruit de saison	Haricots verts mimosa  Tartiflette  Salade verte Yaourt sucré Fruit de saison 	Carottes râpées au citron  Calamars à la romaine  Gratin de brocolis Saint Paulin Tarte aux pommes



Au verso,  
les menus du mois  
de février 2020.

# MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE



de Notre Dame de Riez

FEVRIER 2020

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 03/02	MARDI 04/02	MERCREDI 05/02 à l'accueil de loisirs	JEUDI 06/02	VENDREDI 07/02
Taboulé  Filet de poulet à la crème  Petits pois Yaourt pulpé Fruit de saison	Demi pamplemousse  Croc Fromage  Macaronis Mimolette Crêpe	Salade bulgare (concombres, carottes, sauce bulgare)  Mignonnettes d'agneau sauce Andalouse  Riz Vache qui rit Compote	Haricots verts à l'emmental  Cassoulet  Gouda Fruit de saison	Salade de lardons aux croûtons  Filet de poisson meunière  Frites au four Bûchette de chèvre Compote pomme fraise
LUNDI 10/02	MARDI 11/02	MERCREDI 12/02 à l'accueil de loisirs	JEUDI 13/02	VENDREDI 14/02
Pâté de campagne  Sauté de volaille sauce tomate  Haricots verts  Petit suisse aux fruits Fruit de saison	Céleri rémoulade  Filet de poisson sauce citron  Purée de pommes de terre Carré frais Clafoutis	Riz au thon  Rôti de porc sauce forestière  Gratin de salsifis  Saint Paulin Poire au sirop	Betteraves  Coquillettes bolognaise  Camembert Fruit de saison	Salade du Soleil (pâtes, tomates, olives, ciboulette, vinaigrette)  Tajine végétarien (légumes tajine, pois chiche, semoule)  Crème dessert vanille Biscuits



Vacances d'Hiver  
du vendredi 14 février après la classe  
au lundi 2 mars au matin

