

# Restaurant Scolaire - Saint Sulpice la Forêt

Menus du lundi 08 au vendredi 19 janvier 2018

Bon  
appétit !



Semaine 2 (5é.5j)

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

LUNDI 8 janvier 2018	MARDI 9 janvier 2018	MERCREDI 10 janvier 2018	JEUDI 11 janvier 2018	VENDREDI 12 janvier 2018
Lasagnes bolognaises	Taboulé (boulghour à la menthe)	Radis noir râpé	Jambon grillé	Céleri à l'indienne
Salade verte	Dos de colin sauce armoricaine	Gratin de courges aux lentilles corail	Pomme vapeur	Bœuf braisé
Petit suisse	Carottes	Riz à l'indienne	Camembert	Chou fleur
Fruit de saison	Emmental	Fromage blanc	Galettes des rois	St Nectaire
	Fruit de saison			Fruit de saison



Semaine 3 (5é.5j)

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

LUNDI 15 janvier 2018	MARDI 16 janvier 2018	MERCREDI 17 janvier 2018	JEUDI 18 janvier 2018	VENDREDI 19 janvier 2018
Flan à la basquaise	Panais râpé	Pomelos	Potage	Carottes rapées
Papillons au beurre	Poulet	Escalope de porc à la moutarde	Poisson aux agrumes	Bœuf
Petit suisse	Frites	Haricots verts	Brocolis	Riz
Fruit de saison	Yaourt sucré	Mimolette	Chèvre	Coulommiers
		Fruit de saison	Far maison	Fruit

- Fruits et légumes
- Viandes, poissons œufs
- Céréales, légumes secs
- Produits laitiers
- Produits sucrés
- Matières grasses cachées

**Nos salades**

Taboulé à la menthe: boulghour bio, poivrons, menthe, petits pois, raisins secs, vinaigrette

**Pour votre information**

Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

La viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.

Volaille label rouge et exclusion d'OGM niveau 2, Porc label rouge ou bbc



## Restaurant Scolaire - Saint Sulpice la Forêt

Menus du lundi 22 janvier au vendredi 2 février 2018

Bon appétit !



Semaine 4 (5é.5j)

- Entrée**
- Plat principal**
- Légume Féculent**
- Produit laitier**
- Dessert**

	LUNDI 22 janvier 2018	MARDI 23 janvier 2018	MERCREDI 24 janvier 2018	JEUDI 25 janvier 2018	VENREDI 26 janvier 2018
<b>Entrée</b>		Chou blanc à l'orange	Salade  au maïs	Potage parmentier	Salade coleslaw
<b>Plat principal</b>	Saucisses	Carbonade de bœuf	Blanquette de porc	Poulet	Filet de poisson crème de poivrons
<b>Légume Féculent</b>	Lentilles	Carottes et navets	Riz aux petits légumes	Gratin de chou fleu	Boulghour
<b>Produit laitier</b>	Emmental	Edam	Yaourt aromatisé	Camembert	Flan chocolat
<b>Dessert</b>	Fruit de saison	Riz au lait		Fruit de saison	



*La Fête de la Chandeleur, qui a lieu le 2 février, a plusieurs noms. Elle s'appelle aussi la Fête des Chandelles, la Fête de la Lumière et est surtout connue comme le jour des Crêpes.*



Semaine 5 (5é.5j)

- Entrée**
- Plat principal**
- Légume Féculent**
- Produit laitier**
- Dessert**

	LUNDI 29 janvier 2018	MARDI 30 janvier 2018	MERCREDI 31 janvier 2018	JEUDI 1 février 2018	VENREDI 2 février 2018
<b>Entrée</b>	Pâtes (  ) aux dés de mimolette	Carottes au citron		Salade de riz	
<b>Plat principal</b>	Poisson meunière	Poulet forestière	Pâtes	Rôti de Porc	Cake aux légumes
<b>Légume Féculent</b>	Brocolis	Frites	à la bolognaise	Poêlée de légumes	Salade verte
<b>Produit laitier</b>	Vache qui rit	Flan vanille	Saint Nectaire	Fromage blanc	Yaourt sucré
<b>Dessert</b>	Fruit de saison		Fruit de saison	<b>Crêpe au chocolat</b>	<b>Pomme au four</b>

Nos salades

**Pour votre information**

Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

La viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.

Volaille label rouge et exclusion d'OGM niveau 2, Porc label rouge ou bbc



# Restaurant Scolaire - Saint Sulpice la Forêt

Menus du lundi 5 au vendredi 16 février 2018

Bon appétit !



Semaine 6 (5é.5j)

- Entrée**
- Plat principal**
- Légume Féculent**
- Produit laitier**
- Dessert**

	LUNDI 5 février 2018	MARDI 6 février 2018	MERCREDI 7 février 2018	JEUDI 8 février 2018	VENREDI 9 février 2018
<b>Entrée</b>			Céleri à l'indienne	Chou rouge aux pommes	
<b>Plat principal</b>	Curry de volaille	Potage légumes pommes de terre Filet de poisson au citron	Rougail de saucisses	Bœuf au paprika	Rôti de porc
<b>Légume Féculent</b>	Semoule	Chou fleur	Riz	Carottes	Pâtes
<b>Produit laitier</b>	Petit suisse	Coulommiers	Flan nappé caramel	Edam	Chèvre
<b>Dessert</b>	Fruit de saison	Fruit de saison		Cake	Fruit de saison

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés

Matières grasses cachées



Nouvel An Chinois :

L'année du CHIEN DE TERRE commencera le 16 février

et se terminera le 4 février 2019 pour laisser la place au signe du Porc de Terre



Semaine 7 (5é.5j)

- Entrée**
- Plat principal**
- Légume Féculent**
- Produit laitier**
- Dessert**

	LUNDI 12 février 2018	MARDI 13 février 2018	MERCREDI 14 février 2018	JEUDI 15 février 2018	VENREDI 16 février 2018
<b>Entrée</b>	Potage poireaux pommes de terre	Panais à l'orange	Pomelos		Salade soja / carottes
<b>Plat principal</b>	Filet de poisson	Bœuf aux olives	Sauté de porc à la moutarde	Couscous de légumes aux raisins	Emincé de poulet au lait de coco
<b>Légume Féculent</b>	Petit pois	Frites	Haricots verts	Semoule  et pois chiche	Riz cantonnais
<b>Produit laitier</b>	Emmental	Yaourt sucré	Petit moulé	Petit suisse	Salade de fruits aux litchis
<b>Dessert</b>	Fruit de saison		Semoule  au lait	Fruit de saison	

**Nos salades**

Céleri à l'indienne : céleri, fromage blanc, curry, raisins secs  
Salade de soja/carottes : pousses de haricots Mungo, carottes râpées, vinaigrette

**Pour votre information**

Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

La viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.

Volaille label rouge et exclusion d'OGM niveau 2, Porc label rouge ou bbc

