

JANVIER 2012
MENUS RESTAURANTS SCOLAIRES CLASSIQUES

Mardi 03

POTAGE DE CAROTTES
SAUCISSE DE STRASBOURG
LENTILLES LUCULLUS
YAOURT NATURE
CONFITURE ABRICOT

Jeudi 05

GATEAU ANNIVERSAIRE
SALADE ALSACIENNE
RAVIOLIS A LA VIANDE DE DINDE
CARRE DE FROMAGE
ROYAUME

Vendredi 06

POTAGE DE CAROTTES **BIO**
PATES AU POISSON
FROMAGE FRAIS NATURE
FRUIT DE SAISON

Lundi 09

HARICOTS VERTS EN SALADE **BIO**
ROTI DE DINDE BRAISE
PUREE MOUSSELINE
KING AIL ET FINES HERBES
PATE DE FRUITS

Mardi 10

POTAGE DE CELERI VERT
OMELETTE AU FROMAGE
CAROTTES VICHY
FROMAGE FRAIS NATURE
COMPOTE DE POMME

Jeudi 12

PIZZA AU FROMAGE
MACARONADE
BLEU STRACCHINO
ORANGE DE SICILE

Vendredi 13

PATE DE CAMPAGNE
NUGGET DE POISSON
HARICOTS VERTS SAUTES
DANY CHOCOLAT
FRUIT DE SAISON

Lundi 16

SALADE DE LENTILLES
STEACK HACHE POELE
COURGETTES SAUTEES NICOISE
YAOURT NATURE
CONFITURE FRAMBOISES

Mardi 17

CREME DE LEGUMES
CORDON BLEU
GANSETTES AU GRATIN
PYRENEE
COMPOTE DE POMME

Jeudi 19

SALADE MAIS ET BETTERAVE
SAUCISSE DE STRASBOURG
FLAGEOLETS BRETONNE
VACHE QUI RIT
COCKTAIL DE FRUITS

Vendredi 20

CAROTTE RAPEE **BIO**
MEDAILLON DE MERLU SAUCE SAFRAN
RIZ EN COURONNE
FLAN AU CAMEL
BOUDOIR

Lundi 23

SALADE MIAMI
ESCALOPE DE VOLAILLE AUX ECHALOTES
PUREE MOUSSELINE
CARRE DE FROMAGE
COMPOTE DE POMMES / ABRICOTS

Mardi 24

CREME DE LEGUMES
OMELETTE AUX CHAMPIGNONS
HARICOTS VERTS SAUTES **BIO**
PETIT SUISSE NATURE
QUATRE QUARTS

Jeudi 26

BETTERAVES ROUGES EN SALADE
SAUCISSE DE PORC GRILLEE
LENTILLES LUCULLUS
KING FRAIS NATURE
COMPOTE DE POMMES/BANANE

Vendredi 27

SALADE ANTILLAISE
PATES AU POISSON
DANY VANILLE
FRUIT DE SAISON

L'EQUIPE DE L'OCCITANE DE RESTAURATION VOUS SOUHAITE "BON APPETIT"

FEVRIER 2012
MENUS CLASSIQUES RESTAURANTS SCOLAIRES

Lundi 30

CREPE AU FROMAGE
ROTI DE DINDE BRAISE
CAROTTES PROVENCALES
KING FRAIS NATURE
GALETTE PUR BEURRE

Mardi 31

POIS CHICHE EN SALADE
COTE DE PORC GRILLEE
POMMES ALLUMETTES
YAOURT NATURE
CONFITURE FRAISE

Jeudi 02

SALADE DE TOMATES
RAVIOLIS A LA VIANDE DE DINDE
CAMEMBERT
POIRE AU SIROP

Vendredi 03

POTAGE DE CAROTTES **BIO**
HACHIS PARMENTIER BOEUF
FROMAGE FRAIS NATURE
FRUIT DE SAISON

Lundi 06

HARICOTS VERTS EN SALADE **BIO**
RAVIOLIS A LA VIANDE DE DINDE
CANTAL
COMPOTE DE POMMES/FRAISES

Mardi 07

QUICHE LORRAINE
CHOUROUTE ALSACIENNE
BISCUIT EXQUIS
MIRABELLE AU SIROP

Jeudi 09

POTAGE DE COURGETTES
QUENELLES A LA TOMATE
CAROTTES PROVENCALES
CARRE DE FROMAGE
COMPOTE DE POMME / CASSIS

Vendredi 10

GATEAU ANNIVERSAIRE
SALADE VERTE
POISSON PANE
POMMES DE TERRE VAPEUR
KING AIL ET FINES HERBES
BRAS DE VENUS

MARS 2012
MENUS CLASSIQUE RESTAURANTS SCOLAIRES

Lundi 27

BETTERAVES ROUGES EN SALADE
SPAGHETTIS BOLOGNAISE
FLAN AU CARAMEL
BISCUITS CIGARETTES

Mardi 28

RIZ EN SALADE
SAUCISSE DE PORC GRILLEE
HARICOTS BEURRE SAUTES
KING FRAIS NATURE
PUREE DE POMMES/COINGS

Jeudi 01

POTAGE DE BROCOLIS
ROTI DE DINDE BRAISE
PUREE MOUSSELINE
GOUDA
FRUIT DE SAISON

Vendredi 02

CAROTTES RAPEES **BIO**
HACHIS PARMENTIER DE POISSON
FROMAGE FRAIS NATURE
CONFITURE CERISES

Lundi 05

SALADE HAWAIIENNE
COTE DE PORC GRILLEE
SEMOULE A LA TOMATE
DANY VANILLE
FRUIT DE SAISON

Mardi 06

BETTERAVES ROUGES EN SALADE
CORDON BLEU DE DINDE
LENTILLES LUCULLUS
YAOURT NATURE
CONFITURE CERISES

Jeudi 08

POTAGE CULTIVATEUR
OMELETTE BASQUAISE
PETITS POIS A LA FRANCAISE
KING AIL ET FINES HERBES
FRUIT **BIO**

Vendredi 09

SALADE VERTE
PATES AU POISSON
EMMENTHAL
FRUIT DE SAISON

Lundi 12

POIS CHICHE EN SALADE
POULET ROTI
CAROTTES PROVENCALES
EDAM
FRUIT DE SAISON

Mardi 13

CHOUX FLEUR EN SALADE
OMELETTE AU FROMAGE
HARICOTS VERTS SAUTES **BIO**
PETIT SUISSE AUX FRUITS
BISCUITS CIGARETTES

Jeudi 15

CREME DE LEGUMES
HACHIS PARMENTIER BŒUF
YAOURT NATURE
QUATRE QUARTS

Vendredi 16

PIZZA AU FROMAGE
NUGGET DE POISSON
PUREE DE POTIRON
CANTAL
COCKTAIL DE FRUITS

Lundi 19

HARICOTS VERTS **BIO** EN SALADE
SAUCISSE DE PORC GRILLEE
GANSETTES AU BEURRE
CHANTALLOU
PECHE AU SIROP

Mardi 20

FRIAND FROMAGE
POULET ROTI
PETITS POIS A LA BERLINOISE
LE KRAEUTEUR
COMPOTE DE POMME

Jeudi 22

VELOUTE DE LEGUMES
RIZ CANTONNAIS AU JAMBON
YAOURT NATURE
CONFITURE FRAISE

Vendredi 23

CREPE AU FROMAGE
NUGGET DE POISSON
HARICOTS VERTS SAUTES
FLAN AU CARAMEL
FRUIT DE SAISON

Lundi 26

SARDINES A L'HUILE
SPAGHETTIS BOLOGNAISE
EMMENTHAL
FRUIT DE SAISON

Mardi 27

SALADE VERTE
ROTI DE PORC AU FOUR
LENTILLES BRETONNE
KING FRAIS NATURE
FRUIT **BIO**

Jeudi 29

GATEAU ANNIVERSAIRE
PATE DE FOIE
OMELETTE NATURE
GRATIN DE CHOUX FLEUR
FROMAGE FRAIS NATURE
BRAS DE VENUS

Vendredi 30

POTAGE DE CAROTTES **BIO**
HACHIS PARMENTIER POISSON
CARRE DE FROMAGE
BISCUITS EXQUIS