



MAIRIE DE SAINT DENIS DE PILE

RESTAURANT SCOLAIRE

MENU DU 2 AU 27 JANVIER 2023



| | Du 2 au 6 Janvier 2023 | qualité | Du 9 au 13 Janvier 2023 | qualité | Du 16 au 20 Janvier 2023 | qualité | Du 23 au 27 Janvier 2023 | qualité |
|----------|---|------------------|--|--------------|--|--------------|--|--------------|
| LUNDI | La rentrée ... c'est demain ! | | Céleri rave aux raisins Poulet rôti Petits-pois au cumin Yaourt "Le Péchalou" | | Repas végétarien Tajine de légumes aux pruneaux Semoule dorée Edam Mousse au chocolat | | Chipolatas Lentilles cuisinées Petit-suisse Fruit frais de saison | |
| MARDI | Boule bœuf sauce tomate Pâtes semie-complète Vache Picon Fruit frais de saison <i>Yaourt + Madeleine</i> | | Repas végétarien Riz semi-complet Lentilles à la Mexicaine Tomme blanche Pâtisserie du chef <i>Fruit frais + spéculoos</i> | | Bouillon aux vermicelles Bœuf façon Goulasch Carottes Vichy Yaourt aromatisé <i>Céréales + lait</i> | | Repas végétarien Potage de légumes Lasagnes ricotta-épinards Petit cotentin Ile flottante <i>Compote + Madeleine</i> | |
| MERCREDI | Chou rouge aux pommes Escalope viennoise Haricots-verts persillés Assortiments de fromages Galette de Rois <i>Compote + petit Lu</i> | | Potage de légumes Galette bretonne Salade verte Assortiments de fromages Crumble aux pommes <i>Pain + pâte à tartiner</i> | | Feuille de chêne au maïs Longe de porc laquée Pâtes semie-complète Assortiments de fromages Salade d'oranges à la cannelle <i>Gâteau du chef + jus de fruits</i> | | Betteraves vinaigrette Wings Tex Mex Pommes sautées Assortiments de fromages Petit pot de crème <i>pain au lait + confiture</i> | |
| JEUDI | Potage de légumes Blanquette de veau Pommes vapeur Fromage blanc vanillé <i>Fruit frais + barre Bretonne</i> | | Sauté de porc au curry Purée de légumes Petit-suisse Fruit frais de saison <i>Gâteau du chef + sirop</i> | | L'Alsace Soupe de légumes Flammenckuche <i>(tarte fine aux oignons et lardons)</i> Salade verte Tarte Alsacienne <i>Fruit frais + flan vanille</i> | | Poisson du jour sauce citron Chou-fleur doré Brie Pâtisserie du chef <i>Pain + chocolat noir</i> | |
| VENDREDI | Repas végétarien Œufs durs mayonnaise Tarte aux poireaux Salade verte Galette des Rois <i>Pain + confiture</i> | | Pâté de campagne Filet de poisson meunière Brocolis sautés Liégeois <i>Compote + pain au lait</i> | | Chou chinois vinaigrette Lamelles d'encornet au chorizo Riz pilaf Camembert Fruit frais de saison <i>Brioche + lait</i> | | Velouté de butternut Bœuf au pain d'épices Blé pilaf Fruit frais de saison <i>Gâteau du chef + sirop</i> | |

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais commandé chaque semaine

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:



FAIT MAISON



FRAIS



Label rouge



Local



IGP



AOP



MSC

