

# Menus du 06 janvier au 06 Mars 2020

## RESTAURANT SCOLAIRE DE VERBERIE



Menus bio

Poisson frais



Produits locaux

Cette semaine, fêtons le nouvel an chinois

lundi 06 janvier	mardi 07 janvier	Jeudi 09 janvier	vendredi 10 janvier
Betteraves rouges / feta Boulettes de bœuf tomates Coquillettes / brunoise de légumes Kiri Pomme locale	Concombres vinaigrette Sauté de porc à l'ananas Riz / haricots verts Brie Galette des rois	Œuf dur mayonnaise Conchiglias au pesto, fromage et tomate Petit suisse Banane	Soupe de tomates vermicelles Poisson du marché citronné Ebly / brocolis Edam Crème yabon caramel

Cette semaine, dégustons un menu "nouvelles saveurs"

lundi 13 janvier	mardi 14 janvier	Jeudi 16 janvier	vendredi 17 janvier
Céleri rémoulade aux poires Chipolatas aux herbes Semoule / légumes couscous aux épices Boursin Yaourt fermier	Flammekueche au cumin Dos de colin safrané Riz épicé / légumes du soleil parfumés Camembert et noix Gâteau surprise	Salade coleslaw Sauté de bœuf aux petits oignons Poireaux / Pommes sautées Fromage blanc fermier Poire locale	Lentilles vinaigrette Croissant au fromage sauce mornay Salade d'endives Gouda Riz au lait vanillé

lundi 20 janvier	mardi 21 janvier	Jeudi 23 janvier	vendredi 24 janvier
Soupe de potiron Escalope de porc charcutière Chou-fleur gratiné / P.de terre Petit cotentin Orange en quartiers	Salade d'haricots verts bio Steak haché bio Pâtes bio Camembert bio Pomme bio	Salade de perles à l'emmental Galette végétarienne Poêlée de courgettes, pois chiche, petits pois sauce tomate Tomme blanche Crème chocolat	Carottes râpées à l'orange Poisson frais du marché à l'échalote Riz / poêlée campagnarde Carré frais Feuilleté banane choco

lundi 27 janvier	mardi 28 janvier	jeudi 30 janvier	vendredi 31 janvier
Salade de betteraves rouges Aiguillettes de poulet au lait de coco Semoule / carottes fraîches Montcadi Clémentine	Céleri rémoulade Omelette Frites Tartare Ile flottante du chef / caramel	Potage de légumes Blanquette de veau Riz Bûche de chèvre Pomme locale	Salade verte aux croûtons Rôti de porc chasseur Purée fraîche / brocolis Kiri Mini beignet

lundi 03 février	mardi 04 février	Jeudi 06 février	vendredi 07 février
Concombres à la crème Escalope de volaille Spaghettis / H.verts Tomme blanche Crêpe chocolat chantilly	Nems Sauté de porc au caramel Riz cantonais Petit moulé Litchis au sirop	Salade d'haricots coco Croque-fromage Salade Coulommiers Œufs au lait chocolaté	Pâté en croûte Poisson du marché basquaise Ratatouille / semoule Verre de lait Ananas

lundi 10 février	mardi 11 février	Jeudi 13 février	vendredi 14 février
Œuf dur mayonnaise Sauté de porc provençal Coquillettes / courgettes Tartare Banane	Chou blanc à l'emmental Dos de colin à l'échalote Riz / poêlée de légumes Mimolette Flan du chef	Carottes râpées bio Boulettes de bœuf bio Chou fleur et semoule bio Gouda bio Poire bio	Feuilleté au fromage Chili sin carne Emmental Clémentine

lundi 02 mars	mardi 03 mars	Jeudi 05 mars	vendredi 06 mars
Salade fromagère Gnocchis à la béchamel Brocolis Kiri Gaufre au sucre	Salade de pâtes basilic Rôti de porc basquaise Potatoes / piperade Brie Entremet vanille	Saucisson à l'ail Pot au feu Légumes du pot / P.vapeur Tomme grise Velouté aux fruits	Macédoine Poisson frais du marché citronné Riz / chou-fleur Fromage blanc Pomme