

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT HILAIRE



Produit frais*

Produit local

Plat végétarien

Spécialité régionale

Menus du 8 janvier au 17 février 2024

LUNDI 8 JANVIER	MARDI 9 JANVIER	JEUDI 11 JANVIER	VENDREDI 12 JANVIER	LUNDI 29 JANVIER	MARDI 30 JANVIER	JEUDI 1 FÉVRIER	VENDREDI 2 FÉVRIER
SALADE DE LENTILLES CORAIL PÂTES VEGE FACON CARBO SALADE VERTE KIRI FRUIT DE SAISON	ENDIVES A L'EMMENTAL POT AU FEU LEGUMES DU POT / PDT CAMEMBERT POIRE AU CHOCOLAT	CAROTTES RAPEES POULET ROTI AU THYM FRITES / SALADE EDAM FRUIT DE SAISON	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS POISSON DU MARCHÉ CIBOULETTE EPINARD CREME FROMAGE OU LAITAGE GALETTE DES ROIS	MACHE FROMAGERE EMINCE DE DINDE AU PAPRIKA MACARONIS ET RAPE CHEVRE FRUITS DE SAISON	CELERI REMOULADE ROTI DE PORC AU MIEL HARICOTS BEURRES POELEES TOMME SEMOULE AU LAIT	OEUF MAYO LASAGNES VEGE SALADE GOUDA COMPOTE	SALADE DE PARIS POT AU FEU DE LA MER LEGUMES DU POT / PDT FROMAGE OU LAITAGE CREPE SUCREE
CHANDELEUR							
LUNDI 15 JANVIER	MARDI 16 JANVIER	JEUDI 18 JANVIER	VENDREDI 19 JANVIER	LUNDI 5 FEVRIER	MARDI 6 FEVRIER	JEUDI 8 FÉVRIER	VENDREDI 9 FÉVRIER
BETTERAVES VINAIGRETTE ROTI DE PORC PUREE DE CAROTTES CHEVRE PÊCHES AU COULIS DE FRUITS	SARDINES ESTOUFFADE DE BOEUF RIZ YAOURT FRUIT DE SAISON	SALADE AUX NOIX TARTE AUX LEGUMES EMMENTAL ILE FLOTTANTE	POMELOS TAJINE DE POISSON LÉGUMES TAJINE / SEMOULE FROMAGE OU LAITAGE COMPOTE	DUO BROCOLI ET CHOU FLEUR POULET ROTI AUX HERBES PÂTES EMMENTAL FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE SAUTE DE PORC SAUTÉ DE LÉGUMES DE SAISON TOMME COMPOTE DE FRUITS	CAROTTES RAPEES OMELETTE AUX POMMES DE TERRE SAUTÉES CHEVRE PETITS SUISSES AROMATISES	SALADE DE LENTILLES FILET DE POISSON DU MARCHÉ FRIT CHOU FROMAGE OU LAITAGE SALADE D'AGRUMES
CHINE							
LUNDI 22 JANVIER	MARDI 23 JANVIER	JEUDI 25 JANVIER	VENDREDI 26 JANVIER	LUNDI 12 FEVRIER	MARDI 13 FEVRIER	JEUDI 15 FÉVRIER	VENDREDI 16 FÉVRIER
SALADE AU CHÈVRE CHAUD SAUCISSE GRILLÉE AU JUS POELEE DE LEGUMES (navets, carottes, rutabaga) CAMEMBERT FRUIT SAISON	ENDIVES AUX POMMES OEUF A LA POLONAISE BROCCOLI PETITS SUISSES POIRE AU COULIS DE FRUITS	BETTERAVES ROUGES HAMBURGER FRITES / SALADE TOMME OEUF AU LAIT	NEMS ROTIS SAUTÉ DE BOEUF AU SOJA NOUILLES AUX LÉGUMES CHINOIS PLATEAU DE FROMAGES SALADE DE FRUITS EXOTIQUES	PATE EN CROUTE ET CORNICHONS ROTI DE DINDE A LA MOUTARDE CHOU GRUYERE COMPOTE	CAROTTES RAPEES BRANDADE DE POISSON SALADE VERTE GOUDA YAOURT AROMATISE	POIREAUX VINAIGRETTE MIJOTÉ DE BOEUF HARICOTS VERTS SAUTES CHEVRE PÂTISSERIE DU CHEF	CHAMPIGNONS SAUCE BULGARE PIZZA 4 FROMAGES SALADE VERTE FROMAGE OU LAITAGE SALADE DE FRUITS



Tous les plats sont bio et cuisinés sur place.
Les produits frais et locaux sont favorisés.

Menus constitués en partenariat entre le maraîcher communal, le chef de cuisine et la diététicienne
Menus susceptibles de variation sous réserve d'approvisionnement