



# Menus du mois du lundi 6 décembre au vendredi 14 janvier 2022

Restaurants scolaires des Écoles de Vals de Saintonge



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Lundi 6</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salade verte vinaigrette</li> <li>• Parmentier lentilles champignons</li> <li>• Fromage</li> <li>• Île flottante</li> </ul>	<p><b>Mardi 7</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Potage Potimarron</li> <li>• Pâtes</li> <li>• Émincé de volaille au curry</li> <li>• mimolette</li> <li>• Orange</li> </ul>	<p><b>Jeudi 9</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Crêpe au fromage</li> <li>• Choux de Bruxelles</li> <li>• Rôti de veau</li> <li>• Liégeois</li> </ul>	<p><b>Vendredi 10</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Céleri rémoulade</li> <li>• Butternut</li> <li>• Filet de poisson meunière</li> <li>• Semoule au lait</li> </ul>
<p><b>Lundi 13</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salade de pâtes</li> <li>• Purée de brocolis</li> <li>• Steak Haché</li> <li>• Fromage Blanc à la confiture</li> </ul>	<p><b>Mardi 14</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salade d'endives et d'emmental</li> <li>• Quiche aubergine fromage de chèvre</li> <li>• Salade de fruits frais / biscuit bio</li> </ul>	<p><b>Jeudi 16</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Taboulé</li> <li>• Poêlée de légumes</li> <li>• Poisson Pané</li> <li>• Fromage</li> <li>• Kiwi</li> </ul>	<p><b>Vendredi 17</b></p> <p><b>Repas de Noël</b></p>
<p><b>Lundi 3 janvier</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Crème de légumes au fromage frais</li> <li>• Gratin de potiron</li> <li>• Blanc de volaille</li> <li>• Galette des rois</li> </ul>	<p><b>Mardi 4</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salade verte, noix, croûtons feta</li> <li>• Haricots verts persillés</li> <li>• Rôti de veau au jus</li> <li>• Riz au lait</li> </ul>	<p><b>Jeudi 6</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• œuf dur mayonnaise</li> <li>• Croque-monsieur Kiri courgette</li> <li>• Salade</li> <li>• Fruit de saison</li> </ul>	<p><b>Vendredi 7</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salade coleslaw</li> <li>• Quinoa</li> <li>• Poisson sauce au beurre blanc</li> <li>• Petit Suisse</li> </ul>
<p><b>Lundi 10</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Carottes râpées vinaigrette à l'orange</li> <li>• Riz bio</li> <li>• Langue de bœuf</li> <li>• Yaourt aromatisé</li> </ul>	<p><b>Mardi 11</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salade d'avocats</li> <li>• Pâtes</li> <li>• Saumon</li> <li>• Fromage</li> <li>• Fruit de saison</li> </ul>	<p><b>Jeudi 13</b></p> <p><b>Repas alsacien</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salade verte aux dés de Munster</li> <li>• Choucroute</li> <li>• Dessert à la rhubarbe</li> </ul>	<p><b>Vendredi 14</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Potage vermicelle</li> <li>• Omelette aux Herbes</li> <li>• Ratatouille</li> <li>• Fromage</li> <li>• fruit de saison</li> </ul>

Toutes les préparations peuvent contenir des allergènes ou traces par contamination croisée.

Les outils utilisés pour la rédaction des menus sont conformes au groupe d'étude des marchés restauration collective et nutrition (GEMRCN) et validé par la diététicienne.

La cuisine se réserve la possibilité de modifier les menus en cas de difficulté d'approvisionnement.