



# Restaurants scolaires de Moulidars, Vibrac et Saint Cybardeaux



## Fêtons l'Épiphanie

lundi 3 janvier	mardi 4 janvier	jeudi 6 janvier	vendredi 7 janvier
Salade de pommes de terre	Surimi mayonnaise	Betteraves rouges BIO vinaigrette	Potage de légumes
Jambon grillé	Steak haché de veau au jus	Lasagne végétarienne aux légumes	Poisson MSC crème à l'aneth
Chou-fleur	Poêlée de carottes BIO	Salade verte BIO	Semoule BIO
Camembert	Saint Paulin	Bûchette de chèvre BIO	Suisses
Riz au lait	Galette des rois	Fruit de saison	Fruit de saison LOCAL

lundi 24 janvier	mardi 25 janvier	jeudi 27 janvier	vendredi 28 janvier
Salade verte au surimi, croûtons, carotte	Carottes râpées BIO à l'orange	Chou râpé au maïs et fromage blanc	Friand au fromage
Rosbeef (Nouvelle Aquitaine)	Sauté de porc BBC au curry	Clafoutis salé poireau, chèvre, tomate	Poisson MSC pané et citron
Petits pois	Semoule BIO	Haricots beurre	Poêlée de carottes BIO
Samos	Coulommiers	Mont Cadi	Saint Paulin
Panna cotta au coulis de chocolat	Compote	Riz au lait aux raisins	Fruit de saison LOCAL

## Fêtons la Chandeleur

lundi 10 janvier	mardi 11 janvier	jeudi 13 janvier	vendredi 14 janvier
Salade d'endives jambon, croûtons	Taboulé aux légumes (semoule BIO)	Mâche au maïs et dés d'épaule	Céleri râpé rémoulade
Carbonade de bœuf BIO	Nuggets de blé	Escalope de volaille LABEL ROUGE à la crème	Poisson MSC sauce aurore
Purée potiron pomme de terre BIO LOCALE	Haricots verts	Carottes aux herbes	Pommes de terre vapeur BIO LOCALES
Edam	Gouda	Camembert	Emmental
Ananas au sirop	Flan aux oeufs nappé caramel	Gâteau au chocolat	Compote

lundi 31 janvier	mardi 1 février	jeudi 3 février	vendredi 4 février
Salade d'agrumes	Salade de boulgour	Céleri rémoulade	Potage de légumes
Chipolatas BIO grillées	Pilons de poulet rôti	Paella végétarienne	Brandade de poisson MSC
Lentilles BIO	Haricots plats	(riz jaune, brunoise, champignons, pois chiche)	Salade verte
Chanteneige	Tomme	Six de savoie	Fromage blanc BIO LOCAL
Mousse au chocolat	Banane BIO	Crêpes	Fruit de saison

## Australie

lundi 17 janvier	mardi 18 janvier	jeudi 20 janvier	vendredi 21 janvier
Toast au chèvre frais et miel	Betteraves rouges BIO aux pommes BIO LOCALES	Terrine de poisson et son toast	Endives à l'orange
Sauté de porc BBC à la moutarde	Pizza aux 3 fromages	Poulet BBC à l'australienne (abricots secs et lait de coco)	Poisson MSC crème citronnée
Chou-fleur BIO	Salade verte	Purée de patate douce	Epinards béchamel
Fromage ail et fines herbes	Yaourt BIO LOCAL	Carré frais	Tomme
Banane BIO	Fruit de saison	Salade de fruits frais aux kiwis	Tarte aux poires

lundi 7 février	mardi 8 février	jeudi 10 février	vendredi 11 février
Chou râpé aux noix, croûtons, jambon	Endives au cantal	Carottes râpées cuites à la marocaine (cumin et raisins secs)	Bouillon tomate vermicelles
Blanquette de veau (VBF)	Palet végétarien du maraîcher (maïs et légumes)	Couscous	Poisson MSC meunière et citron
Carottes BIO aux champignons	Jardinière de légumes	(semoule BIO)	Epinards
Emmental	Yaourt BIO LOCAL	Gouda	Saint Paulin
Île flottante et biscuit	Cookies	Salade d'oranges au miel	Riz au lait au caramel

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou des dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications en fonction des livraisons.

- Végétarien
- Bio
- Local
- Viande française
- Produit labellisé
- Repas à thème

