



# Restaurants scolaires de Moulidars, Vibrac et Saint Cybardeaux



lundi 2 janvier	mardi 3 janvier	jeudi 5 janvier	vendredi 6 janvier
	Salade d'endives jambon, croûtons	Betteraves rouges BIO vinaigrette	Potage de légumes
	Steak haché de veau au jus	Pâtes BIO aux légumes	Poisson MSC crème à l'aneth
	Purée potiron pomme de terre	Salade verte BIO	Semoule BIO
	Saint Paulin	Bûchette de chèvre	Suisses
	Ananas au sirop	Fruit de saison	Fruit de saison

lundi 23 janvier	mardi 24 janvier	jeudi 26 janvier	vendredi 27 janvier
Salade verte BIO au surimi, croûtons, carotte	Carottes BIO râpées à l'orange	Chou râpé au maïs et fromage blanc	Friand au fromage
Rôti de boeuf LABEL	Sauté de porc LABEL au curry	Clafoutis salé poireau, chèvre	Poisson MSC pané et citron
Brocoli	Semoule BIO	Haricots beurre	Poêlée de carottes BIO
Samos	Coulommiers	Mont Cadi	Saint Paulin
Panna cotta au coulis de chocolat	Compote	Riz au lait	Fruit de saison

## Fêtons l'Épiphanie

lundi 9 janvier	mardi 10 janvier	jeudi 12 janvier	vendredi 13 janvier
Surimi mayonnaise	Chou-fleur vinaigrette	Mâche au maïs et dés d'épaule	Céleri râpé rémoulade
Carbonade de bœuf LABEL	Spaghetti	Émincé de volaille LOCALE à la crème	Poisson MSC sauce aurore
Poêlée de carottes BIO	à la bolognaise de lentilles	Haricots verts	Pommes de terre vapeur
Edam	Gouda	Camembert	Emmental
Galette des rois	Flan aux oeufs nappé caramel	Gâteau au chocolat	Compote de pommes

## Fêtons la Chandeleur

lundi 30 janvier	mardi 31 janvier	jeudi 2 février	vendredi 3 février
Salade d'agrumes	Salade de boulgour	Céleri rémoulade	Bouillon tomate vermicelles
Chipolatas grillées	Pilons de poulet rôti	Paella végétarienne	Poisson MSC meunière et citron
Lentilles	Epinards	(riz jaune BIO, brunoise, champignons, pois chiche)	Haricots plats
Chanteneige	Tomme	Six de savoie	Saint Paulin
Mousse au chocolat	Banane BIO	Compote	Crêpes

## Repas des Îles

lundi 16 janvier	mardi 17 janvier	jeudi 19 janvier	vendredi 20 janvier
Toast au chèvre frais et miel	Betteraves rouges BIO aux pommes	Salade verte BIO aux accras de morue	Endives à l'orange
Sauté de porc LABEL à la moutarde	Pizza aux 3 fromages	Poulet créole	Poisson MSC crème citronnée
Epinards à la crème	Salade verte BIO	Purée de patate douce	Haricots verts
Fromage ail et fines herbes	Yaourt BIO LOCAL	Carré frais	Tomme
Banane BIO	Fruit de saison	Salade de fruits frais (ananas, kiwi, banane BIO, coco)	Tarte aux poires

lundi 6 février	mardi 7 février	jeudi 9 février	vendredi 10 février

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou 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

