

# Menus janvier 2022

# Restauration Scolaire

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				<b>Ecole Sophie Germain</b>
03/01/2022	04/01/2022	05/01/2022	06/01/2022	07/01/2022
Mâche vinaigrette	Dahl de lentilles	Potage courgettes	Carottes vinaigrette	Champignons à la grecque - dés de féta
Paëlla de la mer (filet de lieu, fruits de mer)	Pommes de terre	Sauté de dinde	Bolognaise végétarienne fèves & tomate	Sauté de bœuf aux épices
Fromage blanc nature & sucre roux	Brie	Haricots blancs à la sauce tomate	Pennes & emmental râpé	Purée de topinambours & pommes de terre
	Fruit de saison	Crème chocolat	Galette des rois (pomme)	Fruit de saison
		Filet de poisson		Omelette sauce aux épices
10/01/2022	11/01/2022	12/01/2022	13/01/2022	14/01/2022
Potage carottes au cumin	Endives vinaigrette au kiwi	Veau à la chiorée	Coleslaw	Œuf mollet sauce blanche à l'oignon
Sauce reblochon - brocolis	Jambon	Riz & petits légumes	Saumon au jus	Epinards branche cuisinés - ébly
Pommes de terre	Frites & ketchup maison	Comté	Fondue de poireaux - pommes de terre	Camembert
Fruit de saison	Yaourt & caramel beurre salé	Fruit de saison	Fromage blanc vanille	Fruit de saison
	Filet de poisson	Omelette sauce chiorée		
				<b>Ecole LALO</b>
17/01/2022	18/01/2022	19/01/2022	20/01/2022	21/01/2022
Agneau au curry	Salade vinaigrette	Filet de colin crème de betteraves	Céleri remoulade et dés de mimolette	Potage potiron
Wok de légumes (maïs) - riz	Martiflette végétarienne (Maroilles)	boullgour	Couscous végétarien	Pilon de poulet
Chèvre		Mimolette	semoule	Blette à la béchamel - coquillettes et emmental râpé
Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Compote pomme mirabelle	Cheese cake et son coulis de mangue
Filet de poisson sauce curry				Œuf mollet
<b>Semaine olympique et paralympique</b>				
<b>Australie - Sydney</b>	<b>Chine - Pékin</b>	<b>Brésil - Rio</b>	<b>Grèce - Athènes</b>	<b>Sénégal - Saint Louis</b>
24/01/2022	25/01/2022	26/01/2022	27/01/2022	28/01/2022
Salade australienne (noix de cajou)	Emincé de poulet laqué	<b>Bobo de Camarao (soupe au lait de coco, poivrons et petites crevettes décortiquées)</b>	Pamplemousse	Betteraves au fromage blanc
Omelette	Riz basmati - haricots verts	Sauté de veau aux champignons	<b>Moussaka de lentilles végétarienne</b>	<b>Tiebou dieune (poisson)</b>
Purée de carottes & pommes de terre	Chèvre	Torsades	Pommes de terre	Riz
Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Compote pomme banane	Yaourt à la grecque nature	Fruit de saison
	Filet de poisson sauce au miel	Œuf mollet sauce champignons		
31/01/2022	<b>01/02/2022 - nouvel an chinois</b>	02/02/2022	03/02/2022	04/02/2022
Boeuf provençale	Bouillon asiatique et vermicelle	Duo de carottes vinaigrette	Salade vinaigrette	Emincé de dinde au curcuma
Gratin dauphinois	Riz cantonnais végétarien sauce aigre douce	Hoche-pot de poisson	Sauce poireaux & fourme d'Ambert	Semoule - salsifis à la tomate
Edam		Pommes de terre	Pâtes papillons	Comté
Fruit de saison	Fromage blanc et son coulis de litchis	Crème vanille	Petits suisses aromatisés	Fruit de saison
Omelette sauce provençale				Filet de poisson sauce au curcuma

Menus sans viande



La composition des menus est susceptible d'être modifiée en fonction de l'approvisionnement.

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : Information des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.



# Menus février 2022

# Restauration Scolaire

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>VACANCES SCOLAIRES - ALSH</b>				
07/02/2022	08/02/2022	09/02/2022	10/02/2022	11/02/2022
Cabillaud sauce safranée	Navets râpés vinaigrette & dés de cantal	Tartine maroilles	Potage courge	Salade verte vinaigrette & croutons
Boulgour - Haricots plats	Blanquette de légumes & lingots du nord	Haut de cuisse de poulet au thym	Macaronis sauce fromagère	Osso Bucco de veau
Citadelle du beffroi	Pommes de terre grenaille	Polenta - ratatouille	Brocolis	Riz - julienne de légumes
Fruit de saison	Crème chocolat	Fruit de saison	Yaourt vanille	Fruit de saison
		Omelette sauce au thym		Filet de poisson sauce tomate
14/02/2022	15/02/2022	16/02/2022	17/02/2022	18/02/2022
Velouté de pois cassé	Poulet à l'ananas	Sauté de bœuf à la tomate	Œuf mollet	Endives et dés de mimolette vinaigrette
Blésotto de champignons & parmesan	Pommes de terre sautées (huile parfumée) - carottes vichy	Chou fleur - riz	Purée de topinambours & pommes de terre	Saumon sauce citron
	Savaron	Fromage blanc	Camembert	Epinards à la crème - coquillettes
Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Cubes de pommes confites & miel	Fruit de saison	Compote
	Omelette sauce ananas	Filet de poisson sauce tomate		
21/02/2022	22/02/2022	23/02/2022	24/02/2022	25/02/2022
<b>Ecole LAKANAL</b>				
Sauté de porc au chorizo	Potage cultivateur	Filet de colin sauce dieppoise	Salade iceberg vinaigrette	Epinards en salade & carottes râpées vinaigrette & dés de mimolette
Riz - chou romanesco	Tartiflette végétarienne	Purée de panais & pommes de terre	Emincé de dinde aux pruneaux	Bolognaise de légumes (choux-fleur, patate douce, poireaux, rutabaga, tomate et haricots rouges)
Gouda		Emmental	Frites	Pennes
Fruit de saison	Yaourt à la fraise	Fruit de saison	Petits suisses aux fruits	Verrine mangue ananas, son coulis de chocolat et sa gaufrette
Filet de poisson sauce crème citronnée			Omelette sauce aux pruneaux	
28/02/2022	01/03/2022	02/03/2022	03/03/2022	04/03/2022
<b>Ecole MONTESQUIEU</b>				
Potage poireaux	Cassolette de poisson sauce curry	Salade vinaigrette	Macédoine vinaigrette	Coleslaw
Omelette	Jardinière de légumes (Brocolis, carottes, champignons et blettes) - Riz	Poulet sauce aigre doux	Quinoa & courgettes façon quiche Salade composée (carottes, chou, maïs, poivrons & dés d'emmental)	Tajine d'agneau
Gnocchis - piperade	Brie	Pommes de terre- haricots verts		Semoule - légumes tajine
Fromage blanc nature	Salade de fruits fraîche	Yaourt & sucre roux	Fruit de saison	Fromage blanc vanille
		Filet de poisson sauce aigre doux		Omelette

Menus sans viande



La composition des menus est susceptible d'être modifiée en fonction de l'approvisionnement.

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : Information des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.

