Restaurant scolaire d'Esnandes

Menus maternelles du 3 janvier au 28 janvier

CUISINONS L'AVENIR AVEC PASSION

Nos chefs cuisinent pour vos enfants

lundi 3 janvier	mardi 4 janvier	mercredi 5 janvier	jeudi 6 janvier	vendredi 7 janvier
Filet de poulet pané	Couscous de légumes au falafel	Dos de colin frais sauce beurre blanc	Sauté de boeuf local aux épices et pdt bio locales	Sauté de boeuf local aux épices et pommes de terre bio locales
Choux fleur bio gratiné	Mélange 5 céréales	Tombée d'épinards et riz bio	Blanquette veau et pâtes bio au beurre	Carottes bio braisées et boulgour
Fromage des Pyrénées	Fromage blanc	Edam	Camembert	Comté
Crème dessert et biscuit	Galette des rois	Pain perdu	Compote pomme Ananas	Kiwi

lundi 10 janvier	mardi 11 janvier	mercredi 12 janvier	jeudi 13 janvier	vendredi 14 janvier
Tajine de légumes et falafels de légumes	Pavé de dinde bio mariné	Omelette aux oeufs frais local	Filet de colin au citron et son riz	Menu asiatique
semoule BIO aux raisins	Fondue de choux et pommes de terre au	Tagliatelles Bio	Brandade de de la mer	
Cantal	Bûche de chèvre	Pointe de brie	Brie de meaux	
Pomme	Tarte au chocolat	Clémentine	Poire	

lundi 17 janvier	mardi 18 janvier	mercredi 19 janvier	jeudi 20 janvier	vendredi 21 janvier
Saucisse locale	Dos de lieu noir en sauce	Sauté de volaille à l'orange	Hachi parmentier	Quiche aux petits légumes et emmental
Lentilles aux carottes	Épinards et riz BIO	Haricots verts persillés	Pâtes Bolognaise	Salade verte
Mimolette	Fromage blanc	Edam	Cantal	Camembert
Flan nappé caramel	Pomme	Tartelette aux pommes	Compote pomme cassis	Banane BIO

lundi 24 janvier	mardi 25 janvier	mercredi 26 janvier	jeudi 27 janvier	vendredi 28 janvier
Poisson pané sauce tartare	Steak haché de veau à la normande	Crépinettes de porc	Galette végétale au céréales/gratin choux-fleurs et	Poulet rôti local
Riz pilaf bio	Purée de panais et pommes de terre	Pois cassés	Nugget's de blé sauce tomate et Haricot verts bio	Crumble de courge au cumin
Cantal	Yaourt bio local	Pointe de Brie	Bûchette de chèvre	Gouda
Entremet vanille	Clémentine	Pomme au four	Banane bio	Liégeois chocolat

Poisson frais	Produit local	Sans protéine animale	Produit labelisé	Produit bio
Viande Française				

API Restauration Vendée Charente Maritime - Zone de l'Horbetoux, 16 impasse Gaston Chavatte, 85000 La Roche sur yon - RCS Lille Metropole 477 181 010

Restaurant Scolaire d'Esnandes

Menus maternelles du 31 janvier au 11 février

CUISINONS L'AVENIR AVEC PASSION

Nos chefs cuisinent pour vos enfants

lundi 31 janvier	mardi 1 février	mercredi 2 février	jeudi 3 février	vendredi 4 février
Sauté de porc aux champignons	Sauté de poulet au cidre	Emincé de boeuf local aux épices	Dos de colin à l'aneth et sa purée de patates douces	Oeufs mollets crème de moutarde
Gratin dauphinois	Duo de navets et carottes rôtis aux herbes	Coeur de céleri au beurre	Pavé de lieu noir rôti au citron et sa semoule bio	Fondue de poireaux et coquillettes bio
Fromage des pyrénées	Bûchette de chèvre	Gouda	Camembert	Fromage blanc bio
Yaourt nature bio	Pomme	Chandeleur : Crêpes au sucre	Clémentine	Beignet chocolat

lundi 7 février	mardi 8 février	mercredi 9 février	jeudi 10 février	vendredi 11 février
Lamelles d'encornets à la tomate	Rôti de boeuf	Rôti de porc aux pruneaux	Boulette de boeuf sauce tomate / semoule bio	Repas à thème
Mélange 5 céréales	Frites	Petits pois carottes	Steak haché / pâtes bio au beurre	Sports d'hiver
Camembert	Yaourt bio local	Pointe de Brie	Edam	
Kiwi	Tarte normande	Crème praliné	Banane bio	

Poisson frais | Produit local | Sans protéine animale | Produit labelisé | Produit bio | Viande Française

API Restauration Vendée Charente Maritime - Zone de l'Horbetoux, 16 impasse Gaston Chavatte, 85000 La Roche sur yon - RCS Lille Metropole 477 181 010