



Menus du 8 janvier au 9 février 2018

RESTAURANT SCOLAIRE DE LISTRAC-MEDOC



Retrouvez les menus de la restauration scolaire sur le site internet de la Mairie de L istrac-Médoc : <http://www.mairie-listrac-medoc.com>



Recette et infos disponibles sur : <http://api-chroniquesculinaires.fr>



En Janvier
Sauté de porc à la vanille et au gingembre

La Chronique Culinaire

En Février
Beignets anciens jus à la clémentine et au curry



lundi 08 janvier	mardi 09 janvier	jeudi 11 janvier	vendredi 12 janvier	lundi 29 janvier	mardi 30 janvier	jeudi 01 février	vendredi 02 février
POTAGE DE LEGUMES	PATE DE LAPIN	CAROTTES RAPEES	SALADE VERTE BIO AU SURIMI	SALADE COMPOSEE	MINI QUICHE LORRAINE	CAROTTES RAPEES	SALADE D'ENDIVES AU SURIMI
SAUTE DE PORC A LA VANILLE ET AU GINGEMBRE	ROTI DE DINDE	SAUTE DE BŒUF FACON TAJINE	POISSON MEUNIERE AU CITRON	FILET DE POULET ROTI	LANIERES DE BŒUF A LA FLAMANDE	SAUTE DE PORC AUX OIGNONS	GRATIN DE POMMES DE TERRE BIO
PATES AU BEURRE	POELEE DE LEGUMES	SEMOULE BIO SAUCE TOMATE	DUO DE HARICOTS BEURRE ET VERTS	PETITS POIS & CAROTTES	PUREE DE CELERI ET POMMES DE TERRE BIO	RIZ PARFUME	AU POISSON
FROMAGE	FROMAGE	CAMEMBERT	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	GOUDA	FROMAGE
COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	GALETTE DES ROIS	PETITS SUISSES AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	CREPE AU CHOCOLAT ET CHANTILLY
Fêtons les Anniversaires !							
lundi 15 janvier	mardi 16 janvier	jeudi 18 janvier	vendredi 19 janvier	lundi 05 février	mardi 06 février	jeudi 08 février	vendredi 09 février
VELOUTE DE POIREAUX BIO A LA VACHE QUI RIT	SALADE DE PATES BIO (VINAIGRETTE)	CELERI RAVE BIO RAPE VINAIGRETTE	PATE DE CAMPAGNE	POTAGE DE LEGUMES BIO	SALADE VERTE BIO FROMAGERE	SALADE DE POMMES DE TERRE BIO (VINAIGRETTE)	MINI PISSALADIERE PROVENCE
EMINCE DE BŒUF	OMELETTE AU FROMAGE	SAUCISSES DE VOLAILLE	FILET DE POISSON AU CITRON	PATES A LA CARBONARA	PILONS DE POULETS TEX MEX	STEAK HACHE DE VEAU GRILLE	FILET DE POISSON AU BASILIC
FRITES	POELEE DE LEGUMES	LENTILLES	RIZ AUX PETITS LEGUMES	ET FROMAGE RAPE	FRITES	POELEE DE LÉGUMES	RIZ DE CAMARGUE
EMMENTAL	BONBEL	FROMAGE	FROMAGE	ORANGE A LA CANNELLE	FROMAGE	EDAM	FROMAGE AUX LEGUMES
FRUIT DE SAISON	PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES	FLAN NAPPE CAMEL	SALADE DE FRUITS FRAIS		FRUIT DE SAISON	YAOURT NATURE SUCRE	TARTELETTE A LA CLEMENTINE ET FLEUR D'ORANGER
Fêtons les Anniversaires !							
lundi 22 janvier	mardi 23 janvier	jeudi 25 janvier	vendredi 26 janvier				
SALADE VERTE AUX NOIX ET DES DE FROMAGE	SALADE DE HARICOTS VERTS	CAROTTES BIO RAPEES A L'ORANGE	ŒUF MAYONNAISE				
NUGGETS DE VOLAILLE	TARTIFLETTE AUX LARDONS	SAUTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	LASAGNES DE POISSON ET EPINARDS				
CAROTTES BIO VICHY	SALADE VERTE	POMMES RISSOLEES	SALADE VERTE				
COULOMMIERS	FRUIT DE SAISON BIO	FROMAGE	FROMAGE				
YAOURT AROMATISE		FRUIT DE SAISON	FLAN A LA VANILLE				

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

Produits Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



Commission Restaurant le Mercredi 07 février 2018 à 16h30