



# Menus du 7 janvier au 15 février 2019

RESTAURANT SCOLAIRE DE LISTRAC-MEDOC

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.




## La Chronique Culinair Chronique Culinair

En Janvier,  
**Cake aux zestes d'oranges  
et chocolat**



En Février,  
**Pâté végétal**

lundi 07 janvier	mardi 08 janvier	mercredi 09 janvier	jeudi 10 janvier	vendredi 11 janvier	lundi 28 janvier	mardi 29 janvier	mercredi 30 janvier	jeudi 31 janvier	vendredi 01 février
POTAGE DE LEGUMES	PATE DE LAPIN	CAROTTES BIO RAPEES	CONCOMBRES VINAIGRETTE	SALADE VERTE BIO AU SURIMI	SALADE COMPOSEE	MINI QUICHE LORRAINE	CAROTTES BIO RAPEES VINAIGRETTE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	SURIMI MAYONNAISE
SAUTE DE PORC AUX CHAMPIGNONS	ROTI DE DINDE	ESCALOPE DE PORC GRILLEE	SAUTE DE BŒUF FACON TAJINE	POISSON MEUNIERE AU CITRON	FILET DE POULET ROTI	LANIERS DE BŒUF A LA FLAMANDE	NUGGET'S DE POISSON	SAUTE DE PORC AUX OIGNONS	GRATIN DE POMMES DE TERRE BIO
PATES AU BEURRE	POELEE DE LEGUMES	BROCOLIS	SEMOULE BIO SAUCE TOMATE	DUO DE HARICOTS BEURRE ET VERTS	PETITS POIS & CAROTTES	PUREE DE CELERI ET POMMES DE TERRE BIO	EPINARDS	RIZ PARFUME	AU POISSON
FROMAGE	FROMAGE	KIRI	CAMEMBERT	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	GOUDA	FROMAGE
COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON	GALETTE DES ROIS	PETITS SUISSES AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO	TARTELETTE AU CHOCOLAT (MAISON)	FRUIT DE SAISON	CREPE AU CHOCOLAT ET CHANTILLY
lundi 14 janvier	mardi 15 janvier	mercredi 16 janvier	jeudi 17 janvier	vendredi 18 janvier	lundi 04 février	mardi 05 février	mercredi 06 février	jeudi 07 février	vendredi 08 février
VELOUTE DE POIREAUX BIO A LA VACHE QUI RIT	SALADE DE PATES BIO (VINAIGRETTE)	SALADE DE MACHE AUX CROUTONS	CAROTTES BIO RAPEES VINAIGRETTE	PATE DE CAMPAGNE	POTAGE DE LEGUMES BIO		SALADE VERTE AU MAIS	SALADE DE POMMES DE TERRE BIO (VINAIGRETTE)	SALADE DE HARICOTS VERTS
EMINCE DE BŒUF	OMELETTE AU FROMAGE MAISON	JAMBON BRAISE	SAUCISSES DE VOLAILLE	FILET DE POISSON AU CITRON	PATES A LA CARBONARA		CHIPOLATAS AUX POMMES FRUIT	STEAK HACHE DE VEAU GRILLE	POISSON DU JOUR
FRITES	POELEE DE LEGUMES	BLE PILAF	LENTILLES	RIZ AUX PETITS LEGUMES	ET FROMAGE RAPE		PUREE DE CAROTTES BIO ET POMMES DE TERRE BIO	POELEE DE LÉGUMES	RIZ
ASSORTIEMENT DE FROMAGES	BONBEL	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	CREME VANILLE		CAMEMBERT	EDAM	MIMOLETTE
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC	FRUIT DE SAISON BIO	FLAN NAPPE CARAMEL	SALADE DE FRUITS FRAIS			MOUSSE A LA NOIX DE COCO	YAOURT NATURE SUCRE	FRUIT DE SAISON
lundi 21 janvier	mardi 22 janvier	mercredi 23 janvier	jeudi 24 janvier	vendredi 25 janvier	lundi 11 février	mardi 12 février	mercredi 13 février	jeudi 14 février	vendredi 15 février
SALADE VERTE AUX NOIX ET DES DE FROMAGE	SALADE DE HARICOTS VERTS	ŒUF BIO SAUCE AURORE	CAROTTES BIO RAPEES A L'ORANGE	SAUCISSON A L'AIL	BETTERAVE VINAIGRETTE	COLESLAW	SALADE VERTE BIO À LA MIMOLETTE	SALADE DE MAIS AU THON	SOUPE A L'OIGNON
NUGGET'S DE VOLAILLE	TARTIFLETTE AUX LARDONS	VEAU MARENGO (TOMATE ET CHAMPIGNONS)	STEAK HACHE GRILLE	LASAGNES DE POISSON ET EPINARDS	SAUCISSES DE TOULOUSE	EMINCE DE BOEUF AUX EPICES	NAVARIN D'AGNEAU	ROTI DE DINDE AU JUS	POT AU FEU DE LA MER
CAROTTES BIO VICHY	SALADE VERTE	HARICOTS VERTS	PETITS POIS MIJOTES	SALADE VERTE	LENTILLES	PUREE DE POTIRON BIO ET POMMES DE TERRE	SEMOULE	COQUILLETES	ET SES LEGUMES
COULOMMIERS	FRUIT DE SAISON BIO	GOUDA	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	MIMOLETTE	FROMAGE	BRIE	GOUDA
YAOURT AROMATISE		CREME CARAMEL	CAKE AUX ZESTES D'ORANGES ET CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS	CHOUQUETTES	POIRE POCHEE	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AU SUCRE



Commission Restaurant le Mercredi 06 février 2019 à 15h30