

Restaurant scolaire de Cérans-Fouletourte

Semaine du 7 au 11 janvier 2019



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	BETTERAVES VINAIGRETTE	VELOUTE DE TOMATES AUX VERMICELLES	CELERI REMOULADE	SALADE D'ENDIVES A L'EMMENTAL	CAROTTES RAPEES
Plat	BOULES DE BOEUF A L'ITALIENNE	ROTI DE DINDE A L'ESTRAGON	OMELETTE	DOS DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE	SAUTE DE PORC A L'ANCIENNE
Accompagnement	BLE PILAF	PUREE DE BUTTERNUT	POEELE DE LEGUMES	HARICOTS VERTS	FRITES
Fromage	TOMME NOIRE	CARRE FONDU	TOMME BLANCHE	SAINT PAULIN	PETIT SUISSE
Dessert	POIRE AU CARAMEL	CREME DESSERT VANILLE	FROMAGE BLANC AU COULIS	GALETTE DES ROIS	FRUIT DE SAISON



Produit Bio



Produit Local



Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

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



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Restaurant scolaire de Cérans-Fouletourte

Semaine du 14 au 18 janvier 2019



DEJEUNER A THEME :
LES ILES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	VELOUTE DE BROCOLIS	TABOULE	FOUÉE AUX RILLETES	SALADE DE RIZ AUX CREVETTES ET ANANAS	MOUSSE DE FOIE
Plat	TARTIFLETTE DE POISSON	JAMBON BRAISÉ SAUCE TOMATE	MIJOTE DE MOGETTES AUX SAUCISSES ET VOLAILLE	COLOMBO DE PORC 	BLANQUETTE DE VOLAILLE 
Accompagnement	SALADE	PETITS POIS		PURÉE DE PATATE DOUCE	JULIENNE DE LEGUMES
Fromage	CHANTENEIGE	EMMENTAL	CAMEMBERT		ASSORTIMENT DE FROMAGES
Dessert	LIEGEOIS CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMMES ET FRUITS SECS	TARTE NOIX DE COCO	FRUIT DE SAISON



Produit Bio



Produit Local



Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

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

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Restaurant scolaire de Cérans-Foulletourte

Semaine du 21 au 25 janvier 2019



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	VELOUTE DE LEGUMES	PIZZA	CHAMPIGNONS A LA BULGARE	DUO CAROTTES ET CELERI RAPES	SALADE DE RIZ
Plat	PATES A LA BOLOGNAISE	ROTI DE PORC AUX PRUNEAUX	FRICASSEE DE VOLAILLE	CARBONADE FLAMANDE	DOS DE LIEU SAUCE CITRON
Accompagnement	SALADE	CAROTTES BRAISEES	RIZ	POMMES RISSOLEES	PUREE DE LEGUMES
Fromage	TOMME BLANCHE	PETIT SUISE	CHANTENEIGE	BRIE	ASSORTIMENT DE FROMAGES
Dessert	FLAN NAPPE CAMEL	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AU COULIS	COMPOTE POMME ABRICOT	FRUIT DE SAISON



Produit Bio



Produit Local



Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

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

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Restaurant scolaire de Cérans-Fouletourte

Semaine du 28 janvier au 1er février 2019



	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
Entrée	SAUCISSON SEC		POTAGE CRECY		SALADE DU MIDI*		SALADE CHEF*		RILLETES DE THON	
Plat	EMINCE DE VOLAILLE AU CIDRE		FILET DE POISSON PANE		BOULES D'AGNEAU A L'ORIENTALE		ROUGAIL SAUCISSES		SAUTE DE VEAU A LA CREME	
Accompagnement	HARICOTS VERTS		POEELE DE LEGUMES		LEGUMES COUSCOUS		RIZ A LA CREOLE		CHOUX-FLEURS	
Fromage	COULOMMIERS		EMMENTAL		CAMEMBERT		CARRE GROSJEAN		ASSORTIMENT DE FROMAGES	
Dessert	YAOURT AROMATISE		FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON		COCKTAIL DE FRUITS		GATEAU AU YAOURT	



*Salade du Midi: blé, tomates, thon, olives verte et noire, haricots verts, feta

*Salade chef : salade verte, maïs, dés de fromage, croûtons

Produit Bio



Produit Local



Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

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

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Restaurant scolaire de Cérans-Foulletourte

Semaine du 4 au 8 février 2019



	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
Entrée	BETTERAVES VINAIGRETTE		PATE VEGETAL		CELERI RAPE		ENDIVES AUX NOIX		VELOUTE DE LEGUMES	
Plat	PATES A LA CARBONARA		BOEUF BOURGUIGNON		OMELETTE		DOS DE MERLU SAUCE DUGLERE		POULET ROTI	
Accompagnement	SALADE		ET SES LEGUMES		BRUNOISE DE LEGUMES		RIZ		FRITES	
Fromage	PYRENEES		YAOURT		KIRI		VACHE QUI RIT		ASSORTIMENT DE FROMAGES	
Dessert	COMPOTE TOUS FRUITS		FRUIT DE SAISON		LIEGEOIS CHOCOLAT		CREME PATISSIERE		FRUIT DE SAISON	



Produit Bio



Produit Local



Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

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

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Restaurant scolaire de Cérans-Fouletourte

Semaine du 11 au 15 février 2019 (vacances scolaires)



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	VELOUTE DE LEGUMES	RILLETES	POTAGE DE LEGUMES	CAROTTES RAPEES	PIEMONTAISE
Plat	BRANDADE DE POISSON (pdt locales)	STEAK HACHE DE VEAU SAUCE AU POIVRE	SAUTE DE PORC A L'ANANAS	CORDON BLEU	EMINCE DE BOEUF
Accompagnement	SALADE	PETITS POIS	SEMOULE	RIZ A LA TOMATE	HARICOTS BEURRE
Fromage	EMMENTAL	CANTADOU	BRIE	BONBEL	ASSORTIMENT DE FROMAGES
Dessert	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT CAMEL	FRUIT DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS	BROWNIE



Produit Bio



Produit Local



Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

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

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Restaurant scolaire de Cérans-Foulletourte

Semaine du 18 au 22 février 2019 (vacances scolaires)



	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
Entrée	SALADE DE PATES		SALADE CHEF*		CELERI RAPE		RILLETES DE SARDINES		POTAGE DUBARRY	
Plat	ESCALOPE DE VOLAILLE A LA CREME		BLANQUETTE DE POISSON		CHIPOLATAS		SAUTE DE VEAU		TARTIFLETTE (pdt locales)	
Accompagnement	POEELE DE LEGUMES		BOULGHOUR		GRATIN DE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE		COURGETTES SAUTEES		SALADE	
Fromage	PETIT SUISSE		CAMEMBERT		VACHE QUI RIT		SAMOS		ASSORTIMENT DE FROMAGE	
Dessert	FRUIT DE SAISON		CREME DESSERT VANILLE		TARTE AUX POMMES		ENTREMETS CHOCOLAT		FRUIT DE SAISON	

*Salade chef : salade verte, maïs, dés de fromage, croûtons



Produit Bio



Produit Local



Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

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

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements