








# MENU RESTAURANT SCOLAIRE



**ASSOCIATION  
SÉVIGNÉ**  
Le talent n'a pas de handicap

04/01/2021  
ou  
08/01/2021














	Lundi 4/1	Mardi 5/1	Mercredi	Jeudi 7/1	vendredi 8/1
Entrée	Salade de riz aux maquereaux	Betteraves vinaigrette		Friand au fromage	Salade strasbourgeoise pommes de terre , francfort
Plat principal	Jambon grill	Sauté de veau 		Tortellonis ricotta sauce crèmeuse aux légumes	Pané de poisson plein filet
Garniture	Petits pois carottes	Mogettes  		Salade verte	Légumes ratatouille
Fromage	Fromage Bio 	Fromage			
Dessert	Fruit de saison	Compote de pommes Bio 		Yaourt fermier Bio d'Ana Soiz   Le réseau des Écoliers Bio	Riz au lait Bio  

A noter: Menu proposé sous réserve de disponibilité des produits.



Toute la viande bovine servie est d'origine française.

# MENU RESTAURANT SCOLAIRE

 <b>ASSOCIATION SÉVIGNÉ</b> <small>Le talent n'a pas de handicap</small>				11/01/2021 au 15/01/2021					
Lundi		11/1	Mardi	12/1	Mercredi	Jeudi	14/1	vendredi	15/1
Entrée	Salade de perles au surimi <small>(pâte perle , surimi)</small>		Potage de légumes 			Betteraves Bio vinaigrette 		Carottes râpées mimolette	
Plat principal	Rôti de porc		Crêpe fourée à l'emmental			Joues de bœuf braisées 		Cœur de merlu	
Garniture	Carottes Vichy Bio 		Salade verte			Purée de pommes de terre 		Semoule Bio aux légumes 	
Fromage	Fromage					Fromage Bio 			
Dessert	Fruit de saison		Pâtisserie 			Fruit de saison		Mousse chocolat au lait	

A noter: Menu proposé sous réserve de disponibilité des produits.



Toute la viande bovine servie est d'origine française.






# MENU RESTAURANT SCOLAIRE



**ASSOCIATION  
SÉVIGNÉ**  
Le talent n'a pas de handicap

18/01/2021  
ou  
22/01/2021

FR  
35.239.007

	Lundi 18/1	Mardi 19/1	Mercredi	Jeudi 21/1	Vendredi 22/1
Entrée	Salade de riz au thon  (Riz, thon)	Sardine à l'huile		Carottes Bio râpées 	Saucisson à l'ail
Plat principal	Rôti de veau	Cuisse de poule confite		Boulettes végétales sauce tomate	Poisson frais 
Garniture	Flageolets verts	Purée de légumes		Pâtes fusilis	Riz aux légumes façon paëlla
Fromage		Fromage Bio 			Fromage
Dessert	Petits suisses	Fruit de saison		Yaourt Bio 	Fruit de saison

A noter: Menu proposé sous réserve de disponibilité des produits.



Toute la viande bovine servie est d'origine française.










# MENU RESTAURANT SCOLAIRE



**ASSOCIATION  
SÉVIGNÉ**  
Le talent n'a pas de handicap

25/01/2021  
au  
29/01/2021

FR  
35.239.007

	Lundi 25/1	Mardi 26/1	Mercredi	Jeudi 28/1	Vendredi 29/1
Entrée	Betteraves lanières vinaigrette	Céleri rémoulade aux pommes		Salade de blé au maïs (blé cuit, maïs, vinaigrette)	Pâté de foie Bio 
Plat principal	Saucisse de Toulouse 	Sauté de bœuf Bio  		Tarte aux légumes 	Dos de colin
Garniture	Lentilles Bio cuisinées  	Pâtes		Salade verte	Riz pilaf aux légumes
Fromage		Fromage Bio 			Fromage
Dessert	Fromage blanc fruité	Compote de fruits		Semoule au lait Bio  	Fruit de saison

A noter: Menu proposé sous réserve de disponibilité des produits.



Toute la viande bovine servie est d'origine française.






# MENU RESTAURANT SCOLAIRE



## c'est la chandeleur mardi

01/02/2021  
au  
05/02/2021

FR  
35.239.007

	Lundi 1/2	Mardi 2/2	Mercredi	Jeudi 4/2	vendredi 5/2
Entrée	Coquillettes au surimi	Œuf dur mayonnaise		Taboulé	Velouté de potiron
Plat principal	Blanc de poulet BBC 	Bolognaise végétale		Joues de porc braisées	Pavé de colin bordelaise
Garniture	Duo d'haricots	Purée de pommes de terre		Purée de légumes à la patate douce	Boullgour pilaf Bio 
Fromage	Fromage Bio 	<i>C'est la Chandeleur</i> 			Fromage
Dessert	Fruit de saison	Crêpe de la chandeleur		Pâtisserie	Banane

A noter: Menu proposé sous réserve de disponibilité des produits.



Toute la viande bovine servie est d'origine française.

# MENU RESTAURANT SCOLAIRE



## nouvel an chinois vendredi

08/02/2021  
au  
12/02/2021

FR  
35.239.007

	Lundi 8/2	Mardi 9/2	Mercredi	Jeudi 11/2	vendredi 12/2
Entrée	Duo pamplemousse mandarine	Potage de légumes		Pâté de campagne Bio	Salade Thaï (salade , surimi, vermicelle )
Plat principal	Nuggets de blé	Langue de bœuf		Dos de saumon frais	Sauté de poulet à la chinoise
Garniture	Haricots blancs tomate	Gratin dauphinois		Risotto de blé aux poireaux	Riz
Fromage	Fromage Bio				Kiri
Dessert	Yaourt brassé aux fruits	Fruit de saison		Île flottante , crème anglaise	Kiwi



A noter: Menu proposé sous réserve de disponibilité des produits.



Toute la viande bovine servie est d'origine française.

# MENU RESTAURANT SCOLAIRE

 <b>ASSOCIATION SÉVIGNÉ</b> <small>Le talent n'a pas de handicap</small>				15/02/2021 ou 19/02/2021		
	Lundi 15/2	Mardi 16/2	Mercredi	Jeudi 18/2	Vendredi 19/2	
Entrée	Salade de riz aux maquereaux	Betteraves vinaigrette		Friand au fromage	Salade strasbourgeoise <small>pommes de terre, francfort</small>	
Plat principal	Jambon grill	Sauté de veau 		Tortellonis ricotta <small>sauce crémeuse aux légumes</small>	Pané de poisson plein filet	
Garniture	Petits pois carottes	Mogettes  		Salade verte	Légumes ratatouille	
Fromage	Fromage Bio 	Fromage				
Dessert	Fruit de saison	Compote de pommes Bio 		Yaourt fermier Bio d'Ana Soiz  	Riz au lait Bio  	

A noter: Menu proposé sous réserve de disponibilité des produits.



Toute la viande bovine servie est d'origine française.