

# Menus scolaires LAPALISSE

Du 31 décembre au 04 janvier 2019



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<u>Champignons à la grecque</u> Betteraves vgte		<u>Pizza</u>	<u>Haricots verts vgte</u>	<u>Taboulé</u>
Plat principal	<u>Roti de dinde au jus</u>		<u>Quiche lorraine (p)</u>	<u>Céleri rémoulade</u> <u>Haché de bœuf sauce poivre</u>	Salade New Delhi (Blé, Pois chiche, lentilles, tomates, raisin, poivrons) <u>Poissonnette</u>
Légume Féculent	<u>Cocos à la tomate</u>	<b>FERIE</b>	<u>Poelée de légumes</u>	<u>Frites</u>	<u>Courgettes persillées</u>
Produit laitier	<u>Gouda</u> <u>Mimolette</u>		<u>Fraidou</u> <u>Tartare</u>	<u>St Paulin</u> <u>Mini Brin</u>	<u>Camembert</u> <u>St Nectaire</u>
Dessert	<u>Fruit</u> <u>Fruit</u>		<u>Flan caramel</u> <u>Mousse au chocolat</u>	<u>Tarte au chocolat</u> <u>Flan patissier</u>	<u>Compote de fruits</u> <u>Compote de fruits</u>
Les groupes d'aliments :					

LEGENDE : (P)= PLAT CONTENANT DU PORC - (PU) =PLAT UNIQUE









Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.  
 SOGIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.

# Menus scolaires LAPALISSE

Menus du lundi 07 au 11 Janvier 2019



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	<u>Céleri rémoulade</u>	<u>Salade printanière</u>	<u>Salade de maïs/thon</u>	<u>Salade Napolitaine (pâtes courgettes, tomates, olives)</u>	<u>Macédoine mayonnaise</u>
Plat principal	<u>Betteraves vinaigrette</u> <u>Filet de poulet sauce provençale</u>	<u>Choux blanc vinaigrette</u> <u>Jambon grill sauce mère (p)</u>	<u>Cervelas vinaigrette (p)</u> <u>Sauté de bœuf aux oignons</u>	<u>Salade Marco Polo (pâtes surimi, poivrons)</u> <u>Nuggets de poulet</u>	<u>Carottes rapées</u> <u>Colin sauce crustacés</u>
Légume Féculent	<u>Lentilles</u>	<u>Petits pois</u>	<u>Pdt rissolées</u>	<u>Haricots verts</u>	<u>Coquillettes</u> 
Produit laitier	<u>Kiri</u> <u>Cantadou</u>	<u>Emmental</u>  <u>Cantal</u>	<u>Petit moulé</u> <u>Fondu les fripons</u>	<u>Fromage blanc</u>  <u>Yaourt nature</u>	<u>Brie à la coupe</u> <u>Buchette de chèvre</u>
Dessert	<u>Fruit</u>  <u>Fruit</u>	<u>Crème praliné</u> <u>Crème chocolat</u>	<u>Compote pomme</u>  <u>Compote banane</u>	<u>Galette des rois</u>	<u>Fruit</u>  <u>Fruit</u>

Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés

LEGENDE : (P)= PLAT CONTENANT DU PORC - (PU) =PLAT UNIQUE








Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.  
 SOGIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.

# Menus scolaires LAPALISSE

Du 14 au 18 Janvier 2019



Semaine 16

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	<u>Quiche Lorraine (p)</u>	<u>Salade verte</u>	<u>Champignons à la grecque</u> (champignons, oignons, sce grecque)	<u>Potage de légumes</u>	<u>Salade de pomme de terre</u>
Plat principal	<u>Taboulé oriental</u> (semoule, tomate, poivrons, raisins)	<u>Salade comtoise</u> (chou blanc jambon, tomate emmental, oignon, carottes) (P)	<u>Carottes rapées</u>	<u>Potage tomate</u>	<u>Salade de riz niçois</u> (riz, thon, poivrons, mais, tomates)
	<u>Paupiette de veau sauce brune</u>	<u>Quenelles de brochet sauce crème</u>	<u>Sauté de volaille au curry</u>	<u>Omelette nature</u>	<u>Colin meunière</u>
Légume	<u>Carottes persillées</u> 	<u>Pomme vapeur</u> 	<u>Choux fleurs béchamel</u>	<u>Riz créole</u>	<u>Haricots beurre</u>
Féculent					
Produit laitier	<u>Yaourt au lait entier aromatisé</u> <u>Petits suisses fruités</u>	<u>Croc lait</u> <u>Carré président</u>	<u>Saint Paulin</u> <u>St Nectaire</u>	<u>Tartare</u> <u>Carré frais</u>	<u>Camembert à la coupe</u> <u>Bleu à la coupe</u>
Dessert	<u>Fruit</u> <u>Fruit</u>	<u>Crème caramel</u> <u>Liégeois vanille</u>	<u>Fruit</u>  <u>Fruit</u>	<u>Compote de pommes</u>  <u>Compote de fraises</u>	<u>Fruit</u>  <u>Fruit</u>

Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés

LEGENDE : (P)= PLAT CONTENANT DU PORC - (PU) =PLAT UNIQUE



Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

SOGIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. .

# Menus scolaires LAPALISSE

Du 21 au 25 janvier 2019



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	Menu ESPAGNOL <i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	<u>Céleri rémoulade</u> Macédoine (haricots vert, flageolet, carottes, petits pois, navets)	<u>Carottes râpées</u>	<u>Cervelas vinaigrette</u>	<u>Jambon cru</u>	<u>Tarte fromage</u>
Plat principal	<u>Cordon bleu (s/porc)</u>	<u>Concombre à la crème</u>	<u>Salade thon maïs</u>	<u>Paëlla</u>	Tarte légumes <u>Poisson citron vert</u>
Légume Féculent	<u>Pommes de terre persillées</u>	<u>Haricots verts</u>	<u>Flageolets</u>	***	<u>Courgettes béchamel</u>
Produit laitier	<u>Chanteneige</u> <u>Brebis crème</u>	<u>Petits suisses</u> <u>Yaourt</u>	<u>Edam</u> <u>Gouda</u>	***	<u>Buchette de chèvre à la coupe</u> <u>Saint Nectaire à la coupe</u>
Dessert	<u>Compote poires</u> <u>Compote bananes</u>	<u>Gaufre</u> <u>Muffin</u>	<u>Fruit</u> <u>Fruit</u>	<u>Tarte abricots</u> -	<u>Fruit</u> <u>Fruit</u>

Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes

Viandes, poissons, œufs

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés






LEGENDE : (P)= PLAT CONTENANT DU PORC - (PU) =PLAT UNIQUE



Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

SOGIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi	Vendredi
Entrée	<u>Œuf dur vinaigrette</u>	<u>Betteraves vtge</u> 	<u>Macédoine (haricots vert, navet, carottes, flageolets)</u>	<u>Potage de légumes</u>	<u>Crêpe fromage</u>
Plat principal	<u>Sardines à l'huile</u> <u>Haché de bœuf sauce moutarde</u>	<u>Concombre vtge</u> <u>Saucisse/ lentilles (p)</u>	<u>Haricots verts vinaigrette</u> <u>Pomme de terre farcies sce tomate (c/porc)</u>	<u>Potage de carottes</u> <u>Filet de poulet au jus</u>	<u>Crepe champignons</u> <u>Blanquette de poisson (colin)</u>
Légume Féculent	<u>Petits pois</u> 	***	<u>Poêlée de légumes</u> 	<u>Tortis</u>	<u>Carottes vichy</u> 
Produit laitier	<u>Carré frais</u> <u>Chantailou</u>	<u>Camembert</u> <u>Saint Paulin</u>	<u>Cantal</u> <u>Emmental</u>	<u>Fromage blanc</u>  <u>Yaourt nature</u>	<u>Cantadou</u> <u>Croc lait</u>
Dessert	<u>Fruit</u> <u>Fruit</u>	<u>Flan caramel</u> <u>Flan vanille</u>	<u>Fruit</u> <u>Fruit</u>	<u>Compote de fraise</u> <u>Compote pomme coing</u>	<u>Crêpe chocolat</u>

Les groupes d'aliments :



LEGENDE : (P)= PLAT CONTENANT DU PORC - (PU) =PLAT UNIQUE



Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

SOGIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.