

Menus du 04 janvier au 19 février 2021

Le pain livré sur chaque restaurant scolaire est fabriqué par les boulangers de la Communauté de Communes du Pays Rethelois

Légende :



Préparé par nos Chefs



Produit local et/ou régional



BIO



Repas végétarien (loi Egalim)

Nous vous informons que les menus de cette période, en dehors des plats signalés et hors traces, ne comportent ni arachide (A), ni lait de chèvre/brebis (BC), ni fruits à coques (FC), ni kiwi (K)

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
JANVIER	4/01 AU 8/01	SALADE D'HARICOTS BEURRE POISSON PANE PUREE DE CELERI ET POMMES DE TERRE CAMEMBERT BIO (à portionner) COMPOTE DE FRUITS	PAMPLEMOUSSE ET SUCRE CORDON BLEU COQUILLETES BIO AU BEURRE CHANTENEIGE POMME (local)	TABOULE A LA MENTHE (semoule bio) SAUCISSE DE TOULOUSE (VPF) RATATOUILLE EDAM BIO (à portionner) COUPELLE DE FRUITS	BETTERAVES ROUGES BIO (locales) VINAIGRETTE SAUTE DE BŒUF (VBF, local) AUX OIGNONS PETITS POIS ET CAROTTES VACHE PICON GALETTE DES ROIS (FC et A) (à portionner)	SALADE VERTE VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE GRATIN DE PANAIS ET POMMES DE TERRE AU FROMAGE A RACLET YAOURT NATURE SUCRE POIRE (locale)
	11/01 AU 15/01	SALADE CAMPAGNARDE (pdt, œufs, cornichons) MIJOTE DE DINDE (VVF) AU THYM CAROTTES PERSILLEES SAMOS COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	SALADE ICEBERG AUX DES DE FROMAGES PARMENTIER AUX LENTILLES CORAIL BRIE EN POINTE (à portionner) CREME DESSERT CHOCOLAT	MACEDOINE DE LEGUME VINAIGRETTE STEAK HACHE (VBF) ET KETCHUP PATES FROMAGE FROMAGE BLANC AROMATISE	PÂTÉ DE CAMPAGNE AUX CORNICHONS FILET DE MERLU SAUCE TOMATE SEMOULE BIO PETIT LOUIS A TARTINER BANANE BIO	CHOU ROUGE (régional) VINAIGRETTE SAUTE DE PORC (VPF, local) A LA CREME HARICOTS VERTS A L'AIL PETIT SUISSE NATURE SUCRE CAKE AU CITRON (à portionner)
	18/01 AU 22/01	SALADE VERTE AUX DES DE BREBIS (BC) TORTI BOLOGNAISE ET EMMENTAL RAPE COULOMMIERS POMME (locale)	CAROTTES RAPEES (locales) VINAIGRETTE FILET DE POISSON MEUNIÈRE PUREE DE POTIRON (dont pdt locales) MAASDAM BIO (à portionner) COMPOTE DE POMME-ANANAS	SALADE DE PERLES AU SURIMI NUGGETS DE VOLAILLE ET MAYONNAISE JARDINIÈRE DE LEGUMES YAOURT NATURE SUCRE FRUIT DE SAISON	BETTERAVES ROUGES BIO (locales) A LA CREME DE CIBOULETTE OMELETTE POMMES DE TERRE ET CHOUX-FLEURS BECHAMEL FRIPON LAITAGE	QUICHE AU MUNSTER (à portionner) SAUTE DE POULET (local, VVF) AU CURRY RIZ BIO PILAF TARTARE AIL ET FINES HERBES CLEMENTINES
	25/01 AU 29/01	CELERI RAPE (local) REMOULADE SAUCISSE FUMEE DES ARDENNES (régionale) LENTILLONS BIO (locaux) BUCHETTE DE LAIT AU CHEVRE (BC) (à portionner) YAOURT AROMATISE BIO	SALADE DE POMMES DE TERRE A L'ECHALOTE PALET A L'ITALIENNE ET SAUCE TOMATE HARICOTS BEURRE GOUDA (à portionner) KIWI BIO	ROSETTE ET CORNICHONS FILET DE POULET SAUCE AU PAPRIKA SEMOULE BIO FROMAGE COMPOTE DE POMMES	ŒUF DUR MAYONNAISE MIJOTE DE BŒUF (VBF, local) FACON CARBONADE COQUILLETES BIO SAINT-NECTAIRE (AOP) (à portionner) POIRE (locale)	CAROTTES RAPEES (locales) VINAIGRETTE DE XERES BEIGNETS DE CALAMARS A LA ROMAINE GRATINE EPINARDS ET POMMES DE TERRE PETIT SUISSE NATURE SUCRE ANNIVERSAIRE DU MOIS : MARBRE AU CHOCOLAT (à portionner) ET CREME ANGLAISE
	1/02 AU 5/02	TABOULE A L'ORIENTALE (semoule bio) SAUTE DE DINDE (VDF) AU CUMIN CAROTTES AU JUS CAMEMBERT BIO (à portionner) POMME (locale)	SALADE ICEBERG AU MAIS MERLU SAUCE AU CITRON PUREE DE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE (locales) EMMENTAL (à portionner) MINI-CRÊPE DE LA CHANDELEUR	JULIENNE DE BETTERAVES LASAGNES BOLOGNAISE KIRI FRUIT DE SAISON	CHOU ROUGE (local) VINAIGRETTE CHIPOLATAS SEMOULE BIO ET LEGUMES COUSCOUS MAASDAM BIO (à portionner) ORANGE BIO	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE QUENELLES NATURE SAUCE TOMATE RIZ BIO BRIE EN POINTE (à portionner) YAOURT NATURE BRASSE SUCRE (régional) (à portionner)
FEVRIER	6/02 AU 12/02	CAROTTES RÂPEES (locales) VINAIGRETTE CITRONNEE FILET DE POULET (local, VVF) SAUCE SUPREME PETIT POIS CANTAFRAIS BANANE BIO	BETTERAVES ROUGES BIO (locales) VINAIGRETTE PERSILLEE SAUTE DE BŒUF (VBF, local) SAUCE AUX OLIVES POMMES SAUTEES EDAM BIO (à portionner) NOVLY CHOCOLAT	PATE DE FOIE ET CORNICHONS COLIN FACON NANTUA CŒURS DE BLE PETIT SUISSE NATURE SUCRE POIRE AU SIROP	SALADE DE PEPINETTES NUGGETS DE BLE ET KETCHUP HARICOTS PLATS A L'AIL CANTAL (AOP) (à portionner) YAOURT AROMATISE BIO	SALADE ICEBERG AUX CROÛTONS TARTIFLETTE CHANTENEIGE COMPOTE DE FRUITS
	15/02 AU 19/02	SAUCISSON A L'AIL FILET DE MERLU SAUCE A L'ANETH GRATIN DE CHOU ROMANESCO ET POMMES DE TERRE FRIPON KIWI BIO	SALADE CARNAVAL (salade verte, maïs, surimi) SAUTE DE PORC (VPF, local) SAUCE VACHE QUI RIT® POMMES NOISETTES BUCHE DE LAIT FRAICHE (régionale) BEIGNET FRAMBOISE DE MARDI-GRAS (FC et A)	CAROTTES RAPEES A L'ECHALOTE BOULETTES DE BŒUF SAUCE PROVENCALE RIZ BIO PILAF TOMME BLANCHE (à portionner) MOUSSE AU CHOCOLAT	JARDIN AROMATIQUE OU REPAS ASIATIQUE	CELERI RÂPE (local) SAUCE COCKTAIL RAVIOLINI VERDURA SAUCE CREMEUSE GOUDA BIO (à portionner) FRUIT DE SAISON