Restaurant scolaire de Sainte Gemme Menu du Lundi 8 Janvier au Vendredi 12 Janvier 2024

Repas végétarien

Lundi 8 Janvier	Mardi 9 Janvier	Jeudi 11 Janvier	Vendredi 12 Janvier
Betterave rouge Bio	Carottes Bio râpées	Chou rouge Bio râpé	Salami, cornichons
Sauce Carbonara	Curry de haricots rouges	Sauté de bœuf aux olives	Filet de merlu MSC
Macaroni Bio	Riz IGP créole	Carottes Bio braisées	Pomme de terre au four
	Cantal AOP		Yaourt nature Bio
Crème dessert vanille	Banane Bio au chocolat et à l'amande	Galette des rois aux pommes	Orange à la cannelle

Restaurant scolaire de Sainte Gemme Menu du Lundi 15 Janvier au Vendredi 19 Janvier 2024

Repas végétarien Les Sports d'Hiver

Lundi 15 Janvier	Mardi 16 Janvier	Jeudi 18 Janvier	Vendredi 19 Janvier
Oeuf dur mayonnaise	Coleslaw bio	Soupe au chou, pomme de terre et saucisse fumée	Rillettes de sardine sur toast
Lasagnes aux épinards et chèvre	Filet de <mark>merlu MSC</mark> , sauce à la crème	Tartiflette (reblochon AOP)	Rôti de bœuf, sauce ketchup
Salade verte Bio	Purée de carottes	Salade verte Bio	Frites
	Camembert		Tomme grise
Fromage blanc aux spéculoos	Pomme Bio	Gâteau de Savoie du chef	Compote de pommes et cannelle

Restaurant scolaire de Sainte Gemme Menu du Lundi 22 Janvier au Vendredi 26 Janvier 2024

Menu Local & Bas Carbone

Repas végétarien

Lundi 22 Janvier	Mardi 23 Janvier	Jeudi 25 Janvier	Vendredi 26 Janvier
Salade Strasbourgeoise	Carottes Bio râpées à la vinaigrette	Chiffonnade de batavia fromagère	Velouté aux tomates et vermicelles
Boulettes au boeuf, sauce tomate	Saucisse de Strasbourg	Calamars à la Romaine, sauce tartare	Pennes Bio aux trois fromages (emmental Bio)
Haricots verts Bio	Lentilles vertes Bio	Épinard Bio à la crème	
Mimolette		Coulommiers	
Fruit HVE de saison	Pomme Bio au four	Gâteau au yaourt du chef	Compote de poire

Restaurant scolaire de Sainte Gemme Menu du Lundi 29 Janvier au Vendredi 2 Février 2024

Repas végétarien

Lundi 29 Janvier	Mardi 30 Janvier	Jeudi 1 Février	Vendredi 2 Février
Saucisson à l'ail	Radis roses	Salade de <mark>riz IGP</mark> ,maïs et ciboulette	Potage de <mark>légumes Bio</mark>
Aiguillettes de poulet, sauce tomate	Hachis Parmentier du chef	Falafel	Croque Monsieur
Brocolis aux oignons	Salade verte Bio	Légumes tajine	Salade verte Bio
	Yaourt nature Bio	Bûchette de Chèvre	
Liégeois vanille	Orange	Salade de <mark>fruits Bio</mark>	Crêpe au sucre du chef

Restaurant scolaire de Sainte Gemme Menu du Lundi 5 Février au Vendredi 9 Février 2024

		Nouvel an chinois	Repas végétarien
Lundi 5 Février	Mardi 6 Février	Jeudi 8 Février	Vendredi 9 Février
Carottes râpées	Salade de perles de pâtes au surimi MSC	Salade chinoise à la crevette	Potage aux poireaux et pommes de terre
Chipolatas aux herbes	Sauté de dinde	Sauté de porc au caramel	Quiche au fromage du chef
Potatoes au paprika	Mogettes de Vendée	Riz cantonnais	Chiffonnade de laitue
	Bûchette de Chèvre		Saint Nectaire AOP
Crème aux oeufs	Fruit HVE de saison	Flan coco	Flan caramel

Restaurant scolaire de Sainte Gemme Menu du Lundi 12 Février au Vendredi 16 Février 2024

Repas végétarien	Menu Local & Bas Carbone		
Lundi 12 Février	Mardi 13 Février	Jeudi 15 Février	Vendredi 16 Février
Salade de pommes de terre	Salade fromagère	Velouté de <mark>potiron Bio</mark>	Mousse de foie
Dahl de <mark>lentilles corail bio</mark>	Pilons de poulet rôtis marinés	Poisson MSC meunière	Steak haché
Salade verte Bio	Coquillettes Bio	Carottes Bio braisées	Pomme de terre rissolée
Camembert		Yaourt nature Bio	
Compote de pomme	Éclair au chocolat	Fruit HVE de saison	Ile flottante et crème anglaise