

Menu du restaurant scolaire de BOUEX : du 08/01/2024 au 16/02/2024

LUNDI		MARDI		JEUDI		VENDREDI	
08/01	Filets de maquereaux Raviolis gratinés Galette briochée boulangerie	09/01	Crêpes au fromage Haricots verts persillés Cordons bleus Compote	11/01	Carottes râpées Epinards à la crème Cuisse de Poulet Kiri Pomme	12/01	Salade de pâtes/tomates Carottes vichy au beurre Filets de merlu grillé Yaourt aromatisé Kiwi
15/01	Radis noir/beurre Haricots beurre Escalope de dinde Comté Gâteau au chocolat MAISON	16/01	Œufs Mimosa (mayo maison) Pâtes à la mexicaine Maison (Sauce tomate, haricots rouges, maïs, poivrons) Cantal Clémentine	18/01	Salade d'endive, maïs et croûtons Haricots blancs MAISON Gigot d'agneau Fromage blanc sucré BIO	19/01	Salade piémontaise MAISON Chou-fleur persillé Dos de colin sauce hollandaise Fol épi Orange
22/01	Macédoine vinaigrette Gratin de choux romanesco Grillade de porc Brie Banane	23/01	Lentilles vinaigrette Omelette Haricots verts ail/persil Comté Kaki	25/01	Chou blanc vinaigrette Pâtes Joue de bœuf en daube MAISON Kiri Crème dessert	26/01	Avocat vinaigrette Brandade de Morue MAISON Flan à la vanille MAISON
29/01	Velouté de courgette Maison Frites maison Rôti de veau Saint Paulin Poire	30/01	Carottes râpées à l'ail Parmentier de pois cassés aux carottes et oignons Maison Fromage blanc sucré	01/02	Salade verte aux noix Choux de Bruxelles Aiguillettes de poulet à la crème Tomme des Pyrénées Beignets nature	02/02	Salade de pomme de terre Brocolis au beurre Poisson pané Brie Orange
05/02	Salade de pommes de terre Carottes à l'étouffée au jus de viande Escalopes de dinde Cantal Kiwi	06/02	Salade verte à l'orange Œufs sur le plat sur lit de sauce tomate MAISON Coquillettes au beurre Flan à la vanille Maison	08/02	Salade de choux rouges Hachi parmentier de bœuf Maison Kiri Yaourt aux fruits BIO	09/02	Pizza (Industrielle) Epinards Cabillaud sauce au beurre Saint Paulin Pomme
12/02	Sardines à l'huile Tartiflette MAISON Camembert Clémentine	13/02	Coleslaw Haricots verts Sauté de veau MAISON Tarte aux pommes MAISON	15/02	Céleri rémoulade (mayo MAISON) Couscous de légumes/Pois chiches Semoule au beurre Petits suisses aux fruits	16/02	Salade de mâche/ pamplemousse Chou-fleur au beurre/Persillade Saint pierre sauce hollandaise Fromage Riz au chocolat MAISON

Bio - Végétarien – Fait maison – Menus validés par Mme MANANT, diététicienne Centre de Gestion Angouleme