



Menus du 7 janvier au 15 février 2019

RESTAURANT SCOLAIRE DE RAUZAN

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



La Chronique Culinaire

En Janvier,
**Cake aux zestes d'oranges
et chocolat**



En Février,
Pâté végétal

lundi 07 janvier	mardi 08 janvier	mercredi 09 janvier	jeudi 10 janvier	vendredi 11 janvier
SALADE DE PATES AU SURIMI	CAROTTES RAPEES	SAUCISSON ET CORNICHONS	SALADE COMPOSEE	POTAGE DE CULTIVATEUR (FRAIS)
NORMANDIN DE VEAU GRILLE SAUCE AUX CHAMPIGNONS	BŒUF BOURGUIGNON (FRAIS VBF)	BLANC DE POULET (FRAIS ORIGINE FRANCE)	JAMBON GRILLE (FRAIS ORIGINE FRANCE) AU THYM	BRANDADE DE POISSON GRATINEE
GRATIN DE CHOU-FLEUR	FARFALLES	POMMES DE TERRE ET CAROTTES BRAISEES	CHOU ROMANESCO	SALADE VERTE
LIEGEOIS AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	GALETTE DES ROIS BRIOCHEE	FRUIT DE SAISON

lundi 28 janvier	mardi 29 janvier	mercredi 30 janvier	jeudi 31 janvier	vendredi 01 février
SALADE NICOISE AU THON ET EMMENTAL	SOUPE A LA TOMATE ET VERMICELLES	AVOCAT MAYONNAISE	RILLETES DE SARDINES	SALADE VERTE FROMAGERE
DAUBE DE BŒUF (FRAIS VBF)	PAUPIETTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	POULE AU POT (FRAIS ORIGINE FRANCE)	PETIT SALE (FRAIS ORIGINE FRANCE)	NUGGETS DE POISSON
COQUILLETES ET FROMAGE RAPE	CAROTTES (FRAIS) AUX OIGNONS	RIZ ET LEGUMES DU POT	LENTILLES	HARICOTS VERTS
FRUIT DE SAISON	GATEAU D'ANNIVERSAIRE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	CREPE AU CHOCOLAT



Fêtons les Anniversaires !
Nouvel an Chinois

lundi 14 janvier	mardi 15 janvier	mercredi 16 janvier	jeudi 17 janvier	vendredi 18 janvier
SALADE AU CHEVRE CHAUD	POTAGE DUBARRY (CHOU FLEUR)	SALADE DE RIZ	SOUPE DE POTIRON	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS
SAUTE DE PORC (FRAIS ORIGINE FRANCE) AUX CHAMPIGNONS	OMELETTE AUX POMMES DE TERRE	ROTI DE DINDE (FRAIS ORIGINE FRANCE) AUX OIGNONS	POISSON MEUNIERE ET CITRON	POT-AU-FEU (FRAIS VBF)
PATES	SALADE VERTE	FONDUE DE POIREAUX	HARICOTS PLATS	ET SES LEGUMES (FRAIS)
FRUIT DE SAISON	CAKE AU ZESTES D'ORANGE ET CHOCOLAT	LAITAGE	FROMAGE	FRUIT DE SAISON

lundi 04 février	mardi 05 février	mercredi 06 février	jeudi 07 février	vendredi 08 février
QUICHE LORRAINE	NEMS A LA VOLAILLE	CAROTTES RAPEES	POTAGE PAYSAN	SALADE MIXTE AU MAIS ET OLIVES
SAUTE DE DINDE (FRAIS ORIGINE FRANCE)	PORC AU CAMEL	PATES A LA BOLOGNAISE (VBF)	POISSON ET CITRON	AIGUILLETES DE POULET (FRAIS ORIGINE FRANCE)
HARICOTS BEURRE PERSILLES	RIZ CANTONNAIS	PUREE DE POTIRON	POTATOES	POTATOES
FRUIT DE SAISON	FLAN COCO, MANGUE ET SESAME	LIEGEOIS A LA VANILLE	YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON



ANIMATION MONTAGNE

lundi 21 janvier	mardi 22 janvier	mercredi 23 janvier	jeudi 24 janvier	vendredi 25 janvier
POTAGE PAYSAN AU KIRI	MUFFIN AU FROMAGE	SALADE DE BETTERAVES	POTAGE DE LEGUMES	TABOULE
SAUTE DE DINDE (FRAIS ORIGINE FRANCE) A LA THAI	TARTIFLETTE	TAJINE D'AGNEAU (FRAIS)	STEAK HACHE	POISSON DU JOUR ET SA SAUCE
PUREE DE BROCOLIS	SALADE	BOULGOUR ET LEGUMES TAJINE	FRITES	GRATIN DE LEGUMES
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AUX MYRTILLES	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON

lundi 11 février	mardi 12 février	mercredi 13 février	jeudi 14 février	vendredi 15 février
PATE VEGETAL	POTAGE DE LEGUMES	SALADE COLESLAW MAISON	VELOUTE DE POTIRON	SALADE VERTE AU FROMAGE
VEAU MARENGO (FRAIS VBF)	EMINCE DE POULET AU LAIT DE COCO (FRAIS ORIGINE FRANCE)	LASAGNE MAISON (VBF)	MAREE DU JOUR ET SA SAUCE	CÔTE DE PORC (FRAIS ORIGINE FRANCE) AU JUS
RIZ	GRATIN DE CHOU-FLEUR	SALADE VERTE	PUREE DE CAROTTES (FRAIS)	PÂTES
SALADE D'AGRUMES	ENTREMET VANILLE	FRUIT DE SAISON	TARTE POMMES RHUBARBE MAISON	FRUIT DE SAISON



Fêtons les Anniversaires !



Commission Restaurant le Mardi 29 janvier 2019 à 18h00