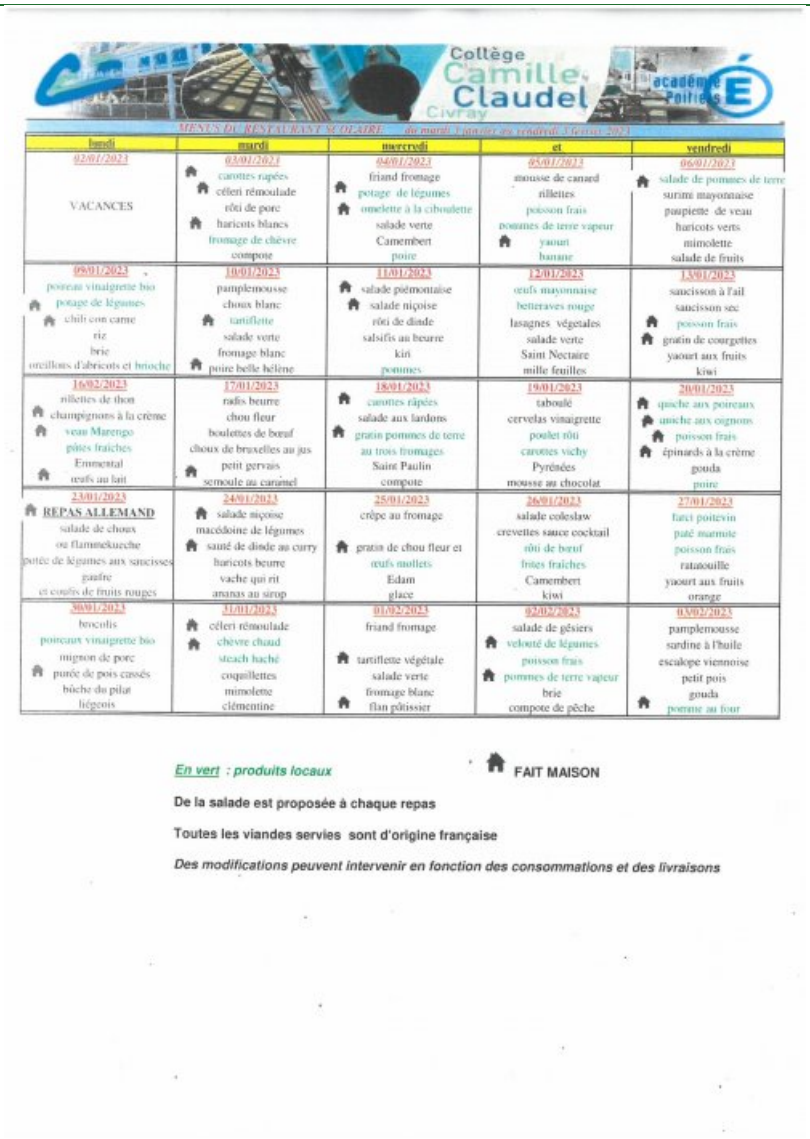
Menus du 3 janvier au 3 février

publié le 03/01/2023



Collège Camille Claudel Civray

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE du mardi 3 janvier au vendredi 3 février 2023

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
02/01/2023 VACANCES	03/01/2023 carottes râpées céleri rémoulade rôti de porc haricots blancs fromage de chèvre compote	04/01/2023 friand fromage potage de légumes omelette à la ciboulette salade verte Camembert poire	05/01/2023 mousse de canard rillettes poisson frais pommes de terre vapeur yaourt banane	06/01/2023 salade de pommes de terre surimi mayonnaise paupiette de veau haricots verts mimolette salade de fruits
09/01/2023 poireau vinaigrette bio potage de légumes chili con carne riz brie oreillons d'abricots et brioche	10/01/2023 pamplemousse choux blanc tartiflette salade verte fromage blanc poire belle hélène	11/01/2023 salade piémontaise salade niçoise rôti de dinde salsifis au beurre kiri pommes	12/01/2023 œufs mayonnaise betteraves rouge lasagnes végétales salade verte Saint Nectaire mille feuilles	13/01/2023 saucisson à l'ail saucisson sec poisson frais gratin de courgettes yaourt aux fruits kiwi
16/02/2023 rillettes de thon champignons à la crème veau Marengo pâtes fraîches Emmental œufs au lait	17/01/2023 radis beurre chou fleur boulettes de bœuf choux de bruxelles au jus petit gervais semoule au caramel	18/01/2023 carottes râpées salade aux lardons gratin pommes de terre au trois fromages Saint Paulin compote	19/01/2023 taboulé cervelas vinaigrette poulet rôti carottes vichy Pyrénées mousse au chocolat	20/01/2023 quiche aux poireaux quiche aux oignons poisson frais épinards à la crème gouda poire
23/01/2023 REPAS ALLEMAND salade de choux ou flammekueche purée de légumes aux saucisses gaufre et coulis de fruits rouges	24/01/2023 salade niçoise macédoine de légumes sauté de dinde au curry haricots beurre vache qui rit ananas au sirop	25/01/2023 crêpe au fromage gratin de chou fleur et œufs mollets Edam glace	26/01/2023 salade coleslaw crevettes sauce cocktail rôti de bœuf frites fraîches Camembert kiwi	27/01/2023 lacet poitevin paté marmite poisson frais ratatouille yaourt aux fruits orange
30/01/2023 brocolis poireaux vinaigrette bio mignon de porc purée de pois cassés bûche du pilat liégeois	31/01/2023 céleri rémoulade chèvre chaud steack haché coquillettes mimolette clémentine	01/02/2023 friand fromage tartiflette végétale salade verte fromage blanc flan pâtissier	02/02/2023 salade de gésiers velouté de légumes poisson frais pommes de terre vapeur brie compote de pêche	03/02/2023 pamplemousse sardine à l'huile escalope viennoise petit pois gouda pomme au four

En vert : produits locaux

FAIT MAISON

De la salade est proposée à chaque repas

Toutes les viandes servies sont d'origine française

Des modifications peuvent intervenir en fonction des consommations et des livraisons

menus_du_3_janvier_au_3_fevrier_2023 (PDF de 56.5 ko)

Académie de Poitiers

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.
Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.