

VILLE DE ST YRIEIX LA PERCHE
Restaurants scolaires Jules Ferry, Maurice Ravel, Jeanne D'Arc, Pomme De Requette.
MENUS DU 08 janvier au 02 février 2018



<p>Lundi 08 janvier Céleri rave vinaigrette Sauté de veau au basilic Coquillettes ½ complètes au beurre Fromage râpé, Liégeois au chocolat</p>	<p>Lundi 15 janvier Soupe de légumes Carbonnade Flamande Poêlée de légumes d'hiver Yaourt nature bio Fruits de saison</p>	<p>Lundi 22 janvier Carottes râpées Spaghettis à la Bolognaise Comté Compote de pomme Banane</p>	<p>Lundi 29 janvier Soupe de légumes Sauté d'agneau aux olives Semoule aux raisins Edam, fruits de saison</p>
<p>Mardi 09 janvier Choux Chinois Sot l'y laisse de dinde à la crème de moutarde ancienne Pommes frites Brie, galette des rois</p>	<p>Mardi 16 janvier Salade d'endives Fish'n chips de colin d'Alaska Purée de pois cassés Cantal, mille-feuilles</p>	<p>Mardi 23 janvier Betteraves rouges aux noix Gigot d'agneau rôti Haricots verts, flageolets, pommes vapeur Yaourt aromatisé, fruits de saison</p>	<p>Mardi 30 janvier Salade de choux chinois au soja Longe de porc braisée Antillaise Pâtes au beurre Yaourt nature bio Fruits de saison</p>
<p>Mercredi 10 janvier Salade verte Poulet rôti Petits pois et carottes cantal, pomme au four</p>	<p>Mercredi 17 janvier Tomates mozzarella Côtes d'agneau grillées Riz basmati Yaourt nature bio, clémentines</p>	<p>Mercredi 24 janvier Soupe de légumes Sucré salé de bœuf aux spéculoos Endives flamandes Maroilles, fruits de saison</p>	<p>Mercredi 31 janvier Taboulé Poulet rôti Carottes persillées St Paulin, yaourt aux fruit</p>
<p>Jeudi 11 janvier Carottes râpées Filet de saumon rôti aux herbes Haricots beurre/pommes vapeur Fromage blanc, compote de pomme</p>	<p>Jeudi 18 janvier Céleri rave citron Pintade rôtie Pâtes au beurre Camembert yaourt aux fruits bio</p>	<p>Jeudi 25 janvier Salade de mâche au chèvre Filet d'aiglefin Dieppoise Purée de pommes de terre et panais Faisselle bio, tarte myrtilles</p>	<p>Jeudi 01er février Macédoine œufs durs mayonnaise Escalope panée Gratin de blettes Emmental Salade de fruits frais</p>
<p>Vendredi 12 janvier Concombres vinaigrette Lasagnes à la Bolognaise Camembert Yaourt aux fruits bio</p>	<p>Vendredi 19 janvier Soupe de potimarron aux châtaignes Filet de poisson au beurre blanc Petits pois à la Française Petits suisses au sucre, fruits de saison</p>	<p>Vendredi 26 janvier Tomates aux olives Emincé de dinde au curry Riz pilaf Tome noire, Petits suisses</p>	<p>Vendredi 02 février Salade scarole à la mimolette Filet de poisson à la crème Choux-fleurs et pommes de terre au beurre Coulommiers Compote pomme/poire</p>

*Boeuf de race limousine élevé et abattu en France. Veau de moins de 6 mois élevé et abattu en France. Porc label rouge élevé et abattu en France.
 Poulet fermier frais label rouge ou AB.
 Les informations ne sont pas contractuelles. Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement ou des problèmes techniques.
 Suivant les disponibilités des fournisseurs et dans la mesure du possible, les produits commandés sont issus de l'agriculture biologique.*