



Restaurant scolaire

Esvres sur Indre



Menus du 8 au 19 janvier 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Du 8 au 12 janvier	Entrée	★ Salade charcutière F ★ Coupe de riz tropical E/S	<i>Vive la galette!!!</i> Carottes BIO aux agrumes F Salade iceberg F	Celeri sauce bulgare F	Endives au bleu F Pomelos F	Œuf à la mayonnaise F Pâté de campagne F
	Plat protidique	Poisson pané S	Poulet basquaise F	Rôti de porc aux herbes F	Brandade de poisson F/S	Bœuf bourguignon F
	Garniture	Petits pois et carottes S/F	Poêlée de légumes F	Brocolis F		Pâtes papillons E
	Produit laitier	Fromage portion F	Mimolette F	Brie F	Bûche noire F	Yaourt nature BIO F
	Dessert	Pomme F	Galette des rois S	Riz au lait vanillé F/E	Entremets chocolat au lait BIO F/E	Banane F
		Orange F	Corbeille de fruits F		Petits suisses F	Mandarine F
Du 15 au 19 janvier	Entrée	Salade de mache et de betteraves BIO F Chou rouge aux pommes F	Taboulé E Velouté de pois cassés aux lardons F	Salade verte au maïs F	Carottes BIO F Radis noirs au beurre F	<i>Journée "gourmande"</i> ★ Mousse de sardine F/E Salade océane surimi F
	Plat protidique	Filet de poisson sauce Nantua F/OU/S	Bœuf miroton F	Steak haché F	Tajine de volaille F	Tartiflette F
	Garniture	Blé E	Haricots verts S	Duo de brocolis et pommes de terre F	Légumes tajine F	Salade verte F
	Produit laitier	Bûche mélange F	Edam F	Tomme blanche F	Plateau de fromages F	Gouda F
	Dessert	Petits suisses aux fruits F	Ananas Frais F	Mousse noix de coco F/E	Moelleux aux pommes F	Liégeois vanille F
		Entremets vanille F/E	Kiwi BIO F		Crumble à la banane F	Ile flottante aux abricots F/E

Composition des salades et des desserts :

★ Salade charcutière: Pommes de terre, jambon, cornichon. Coupe de riz Tropical: Riz BIO, crevettes, ananas. Salade océane au surimi: Salade BIO, surimi.

★ Dont un élément BIO.



Bon appetit !



produit "bio"



produit de saison



produit élaboré sur place



viande de porc d'origine française



produit local



Volaille française



viande de boeuf d'origine française



Restaurant scolaire

Esvres sur Indre

Menus du 22 au 31 janvier

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Du 22 au 26 janvier	Entrée	Crêpe au fromage Cake lardons chèvre	Bouillon aux petites pâtes Pommes de terre harengs	Celeri rave à la vinaigrette	Salade coleslaw Salade verte aux radis	Chou chinois Salade du chef
	Plat protidique	Sauté de veau marengo	Poulet rôti	Filet de poisson sauce aneth	Sauté de porc ROI ROSE DE TOURAINE sauce Vallée d'Auge	Coquillette aux légumes
	Garniture	Haricots plats	Chou de bruxelles	Pommes anglaise	Epinards gratinés	
	Produit laitier	Camembert BIO	Saint Nectaire	Emmental	Brie	Plateau de fromages
	Dessert	Poire Kiwi	Fruit de saison Pomme BIO	Gratin de fruits	Crème aux céréales Semoule aux raisins au lait BIO	Yaourt vanille BIO Panna cotta aux fruits rouges
Du 29 au 31 janvier	Journée "SANTÉ"					
	Entrée	Toast de chèvre Bruchetta fromage BIO et saumon fumé	Endives mimolette Pamplemousse	Duo de choux		
	Plat protidique	Banc de volaille mariné aux herbes	Paella de poisson	Chipolatas		
	Garniture	Carottes à l'orange		Purée		
	Produit laitier	Fromage ail et fines herbes	Edam	Camembert		
	Dessert	Fruit de saison Méli mélo d'agrumes tranchés	Petits suisses Mousse framboise au lait BIO	Fromage blanc à la framboise		

Composition des salades et des desserts :

- ★
- ★ Dont un élément BIO.



Bon appetit !



produit "bio"



produit de saison



produit élaboré sur place



viande de porc d'origine française



produit local



Volaille française



viande de boeuf d'origine française