



Restaurant scolaire de l'école d'Église Neuve de Vergt

Menu du mois de JANVIER 2025 Bonne année



Lundi 06	Mardi 07	Jeudi 09	Vendredi 10
SOUPE DE LEGUMES LENTILLES VERTES GRATIN DE PATES POMMES	SALADE VERTE GRUYERE MAÏS HACHIS PARMENTIER COURONNE DES ROIS ET REI NES (local)	VELOUTE DE POIREAUX ROTI DE POR(local) RIZ BLE YAOURT (local) AU SUCRE	VERMICELLE A LA TOMATE GRATIN DE POISSON HARICOTS VERTS (surgelés) GATEAU CHOCOLAT
Lundi 13	Mardi 14	Jeudi 16	Vendredi 17
VELOUTE DE LEGUMES LENTILLES CORAIL OMELETTES DE POMMES DE TERRI SALADE VERTE YAOURT(local) ET CREME DE MARROI	SALADE AU CHEVRE ET GRAINES DE COURGE CHIPOLATAS DE PORC POIS CASSES POMMES	RADIS NOIR POISSON DU JOUR A LA PROVENCALE SEMOULE BANANE	BETTERAVES ET MAIS POULET ROTI PUREE D'HIVER GATEAU AU YAOURT ET AUX POMMES
Lundi 20	Mardi 21	Jeudi 23	Vendredi 24
OEUF DUR CAROTTES RAPEES LASAGNES DE LEGUMES SALADE ORANGE DU BANANE	SOUPE DE D'HIVEF BOEUF BOURGUIGNON CAROTTES RIZ BASMAT YAOURT VANILLE (local)	BOUILLON VERMICELLE PORC MIJOTE (local) AUX OIGNONS CAROTTES POMMES DE TERRE VAPEUR GATEAU MAISON	SOUPE A L'OIGNON GRATINEE ESCALOPES DE DINDE AU CURRY PETITS POIS (surgelés) RIZ AU LAIT
Lundi 27	Mardi 28	Jeudi 30	Vendredi 31
BETTERAVES RAPEES OEUF DUO DE LENTILLES AU LAIT DE COCO 4 CEREALES A LA TOMATE GATEAU AU YAOURT PEPITES DE CHOCOLAT	SOUPE DE BUTTERNUT PATES BOLOGNAISE SALADE VERTE YAOURT (local) AU SUCRE	VERMICELLE POISSON AU THYM ET ROMARIN CAROTTES VICHY FROMAGI POIRE OU POMME	HARICOTS VERTS (surgelés) EN SALADE ROTI DE PORC AU CUMIN FT MIEL RIZ PILAF GATEAU MAISON

Légendes : local bio local bio

Local Bio Fait maison

Des contraintes d'approvisionnement peuvent modifier les menus. Le restaurant-scolaire est engagé dans une démarche d'objectif de 100 % fait maison, bio et majoritairement local

