



Restaurant Scolaire Anatole France - BLAIN


Menus - Janvier 2018



LUNDI 1 JANVIER

FÉRIÉ

MARDI 2 JANVIER

velouté de légumes 
cordon bleu
petits pois
entremet chocolat

JEUDI 4 JANVIER

macédoine vinaigrette
sauté de bœuf
pommes noisettes
fromage
fruit 

VENDREDI 5 JANVIER

mache aux croutons et surimi
escalope de porc charcutière
haricots verts persillés
quatre quart «maison»
crème anglaise

LUNDI 8 JANVIER

risetti au crabe
émincé de bœuf provençale (local)
jeunes carottes
liégeois chocolat

MARDI 9 JANVIER

endives au maïs et croutons
poisson meunière et citron
riz Thai
yaourt 
compote de fruits

JEUDI 11 JANVIER


macédoine mayonnaise
sauté d'agneau Marengo (local)
pommes de terre rissolées
fromage
Galette des Rois

VENDREDI 12 JANVIER

pomelos
chipolata (local)
lentilles cuisinées
fromage 
clafoutis aux pommes




LUNDI 15 JANVIER

carottes rapées à l'orange 
filet de poisson beurre aneth
et câpres
julienne de légumes
semoule vanille

MARDI 16 JANVIER

pâté et cornichons (local)
poulet (local)
petits pois et carottes
petit suisse
fruit 

JEUDI 18 JANVIER

salade de cœur de blé aux herbes
joue de porc braisée
purée de pommes
fromage blanc 
fruit

VENDREDI 19 JANVIER

betteraves crues rapées 
sauté de veau (local)
pommes boulangères
fromage
glace



LUNDI 22 JANVIER

terrines de poisson sauce aigrette
paupiette de dinde forestière (local)
purée et navet 
fromage
fruit

MARDI 23 JANVIER

céleri rémoulade 
hachis parmentier
salade verte
fromage 
compote pommes bananes

JEUDI 25 JANVIER

salade «reine des glaces»
aux pignons de pin
Tartiflette et salade Iceberg
chanteneige
Œuf à la neige au chocolat

VENDREDI 26 JANVIER

potage de légumes 
quiche lorraine «maison»
salade verte 
fromage
fruit



LUNDI 29 JANVIER

chous rouges 
aux lardons
pâtes au saumon fumé
fromage
entremet caramel

MARDI 30 JANVIER

haricots verts au thon
escalope de dinde (local) à la crème
frites
fromage
fruit 

JEUDI 1 FEVRIER

croque monsieur «maison»
filet de poisson meunière et citron
choux fleurs persillés
yaourt 
fruit

VENDREDI 2 FEVRIER

macédoine mayonnaise
galette jambon fromage
salade 
fromage
crêpe au sucre



Les menus sont élaborés selon un plan alimentaire établi sur 20 repas consécutifs. Les repas sont confectionnés sur place selon une cuisine traditionnelle donnant la priorité aux produits frais et locaux. Bœuf : né, élevé et abattu en France. Tous les Mardi pain à la farine biologique. Menus sous réserve des approvisionnements.

