

Menus du 03 JANVIER AU 04 MARS 2022

RESTAURANT SCOLAIRE DE CREIL



Légende :



Viande française



Produit cuisiné



Produit BIO



Produit local

Lundi 03 Janvier	mardi 04 janvier	mercredi 05 janvier	jeudi 06 janvier	vendredi 07 janvier	lundi 31 janvier	mardi 01 février	mercredi 02 février	jeudi 03 février	vendredi 04 février
Carottes râpées BIO vinaigrette Brandade de colin MSC Yaourt sucré Galette au beurre	Salade verte vinaigrette Gratin de gnocchis de PDT, épinards et emmental BIO (plat végétarien) Vache Picon Liégeois au chocolat	Ceuf dur mayonnaise Jambalaya de riz BIO au poulet et jambon* Jambalaya de riz BIO aux légumes Mimolette portion Pomme	Blé vinaigrette aux dés de tomates Moelleux de bœuf sauce façon chasseur Galette végétarienne sauce aux oignons Choux fleurs HVE béchamel Yaourt sucré Banane BIO	FETE DES ROIS ET DES REINES Potage de carottes Poisson frais sauce crème Pomme vapeur Petit moulé Galette des rois à la frangipane	Perle de pâtes vinaigrette façon cocktail Cordon bleu Filet de poisson pané MSC Purée de céleri et pommes de terre Fromage blanc aromatisé Kiwi BIO	Salade batavia vinaigrette Tartiflette* Tartiflette au fromage Suisse sucré Poire	Repas chinois Choux blanc vinaigrette aux graines de sésame Aiguillette de poulet sauce aigre douce Filet de merlu MSC sauce aigre douce Riz pilaf jaune brunoise de légumes Yaourt BIO et sucre Cake façon rocher coco	Carottes râpées vinaigrette Poisson frais sauce tomate Epinards béchamel Tomme noire IGP Banane BIO	CHANDELEUR Potage poireaux et pomme de terre Boulettes végétarienne sauce moutarde à l'ancienne Lentilles BIO au jus Vache qui rit BIO Crêpe au chocolat
lundi 10 janvier	mardi 11 janvier	mercredi 12 janvier	jeudi 13 janvier	vendredi 14 janvier	lundi 07 février	mardi 08 février	mercredi 09 février	jeudi 10 février	vendredi 11 février
Céleri rémoulade Lardons de porc* façon carbonara Filet de poisson pané MSC et ketchup Macaronis Camembert portion Clémentines	Crêpe au fromage Filet de colin MSC sauce citron Flageolets et carottes au jus Suisse sucré Kiwi BIO	salade mêlée vinaigrette balsamique Bolognaise de soja BIO (plat végétarien) Farfalles Fromage blanc sucré Gaufre	Macédoine de légumes mayonnaise Aiguillette de poulet sauce curry Quenelle nature sauce tomate Semoule BIO Chantaillou ail et fines herbes Poire	Balade Canadienne Mélange de carottes et choux râpés vinaigrette façon St-Hubert Pâté chinois (Hachis Parmentier Canadien) Hachis végétarien Yaourt aromatisé Gâteau au sirop d'érable	Betteraves BIO vinaigrette Pizza au fromage (plat végétarien) Yaourt aromatisé Pomme	Choux fleurs HVE vinaigrette moutarde à l'ancienne Chili con carne Chili sin carne Riz Pointe de Brie Orange BIO	REPAS HOT DOG Salade verte BIO vinaigrette Pain à hot dog, saucisse de Strasbourg et ketchup Pain à hot dog, nuggets de poisson et ketchup Frites Yaourt sucré Beignets de pomme	Haricots beurre vinaigrette au Xerès Pilon de poulet rôti au jus Pané fromager Purée de carottes et pomme de terre Tomme blanche Clémentines	Velouté aux champignons Filet de Lieu MSC sauce aux câpres Brocolis HVE Mimolette Banane BIO
lundi 17 janvier	mardi 18 janvier	mercredi 19 janvier	jeudi 20 janvier	vendredi 21 janvier	lundi 14 février	mardi 15 février	mercredi 16 février	jeudi 17 février	vendredi 18 février
Potage façon cultivateur Paupiette de veau sauce Normande Nuggets de poisson Riz BIO à la tomate Petit moulé Mousse au chocolat au lait	Pâtes vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Chipolatas* Omelette Navets à la tomate Yaourt sucré Pomme BIO	Carottes râpées vinaigrette Filet de lieu MSC sauce paprika Blé Vache qui rit BIO Clémentines	Repas Champenois Salade verte oignons frits vinaigrette Riz BIO champignons et choucroute façon Risotto (végétarien) Yaourt aromatisé Tarte au fromage blanc	Betteraves BIO vinaigrette Moelleux de bœuf sauce au poivre Filet de colin MSC sauce Diéppoise Lentilles Mimolette portion Cocktail de fruits au sirop	Repas Anglais Carottes râpées vinaigrette balsamique Filet de colin MSC meunière et citron Petits pois BIO aux oignons Suisse sucré Cheesecake citron	Endives vinaigrette à l'orange Boulettes d'agneau sauce tomate Boulettes végétariennes sauce tomate Semoule BIO Cantal AOP Flan nappé caramel	Salade de pâtes BIO tricolores, emmental vinaigrette Moelleux de bœuf sauce échalotte Beignets de calamars sauce tartare Choux fleurs HVE Suisse sucré Ananas	Repas du Périgord Potage au potiron Aiguillettes Sauce crème Filet de merlu MSC Sauce crème Pommes de terre à l'ail Buchette vache chèvre Gâteau au miel et noisette	Choux rouge vinaigrette au vinaigre de framboise Nuggets végétariens Pennes Emmental Banane BIO
lundi 24 janvier	mardi 25 janvier	mercredi 26 janvier	jeudi 27 janvier	vendredi 28 janvier	lundi 21 février	mardi 22 février	mercredi 23 février	jeudi 24 février	vendredi 25 février
Ceuf dur mayonnaise Beignets de calamars sauce tartare Pennes Gouda portion Compote de pomme BIO	Repas Couscous Carottes râpées vinaigrette à la coriandre Boulettes d'agneau sauce aux légumes couscous Boulettes végétariennes sauce aux légumes couscous Semoule BIO Yaourt sucré Orange BIO	Choux rouge vinaigrette à l'échalotte Gratin de coquillettes BIO et choux fleur béchamel fromagère (plat végétarien) Fromage blanc sucré Eclair au chocolat	Haricots verts BIO vinaigrette Filet de lieu MSC sauce Dugiéré Riz de Camargue IGP Chantaillou Clémentines	Salade verte BIO vinaigrette Emincé de dinde sauce à l'indienne Pané fromager Carottes et panais Emmental portion Gâteau au spéculoos	Crêpe aux champignons Colin MSC façon à la reine Riz Vache Picon Crème dessert chocolat de la ferme de Sigy (77)	Perles de pâtes sauce cocktail Cordon bleu Galette végétariennes Epinard béchamel Suisse fruité Pomme BIO	Macédoine de légumes mayonnaise Omelette sauce tomate Tortis Couloumiers Orange BIO	Mortadelle* et cornichon Surimi mayonnaise Jambon blanc* Filet de lieu MSC sauce aurore Pommes vapeur Fromage à raclette Kiwi BIO	Fête du citron à Menton Carottes râpées vinaigrette au citron vert Pillon de poulet rôti sauce crème thym ail et citron Filet de Merlu MSC sauce crème thym ail et citron Haricots verts BIO Yaourt au lait entier de la ferme de Sigy au citron (77) Cake au citron
lundi 28 février	mardi 01 mars	mercredi 02 mars	jeudi 03 mars	vendredi 04 mars	lundi 28 février	mardi 01 mars	mercredi 02 mars	jeudi 03 mars	vendredi 04 mars
Salade de pommes de terre, cornichon vinaigrette Filet de colin MSC pané et citron Fondue de poireaux Vache qui rit BIO Crème dessert praliné	Betteraves BIO vinaigrette Saucisse de Francfort* Marmite de colin MSC Haricots blanc à la tomate Bûchette vache chèvre Compote pomme	Repas Carnaval Salade verte BIO vinaigrette Paupiette de veau sauce carbonnade Beignet de calamars Frites et ketchup Yaourt sucré Beignet chocolat	Taboulé Aiguillettes de poulet sauce camembert Boulettes végétariennes sauce tomate Choux de Bruxelles Cantal AOP Banane BIO	Potage Cresson Quenelle nature sauce crème (végétarien) Carottes BIO et panais Suisse sucré Poire au sirop	lundi 28 février	mardi 01 mars	mercredi 02 mars	jeudi 03 mars	vendredi 04 mars

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes