

Menus du 02/01/23 au 03/03/23

RESTAURANTS SCOLAIRE DE CREIL



Légende :



Produit français



Produit local



Produit BIO

lundi 02 janvier	mardi 03 janvier	mercredi 04 janvier	jeudi 05 janvier	vendredi 06 janvier EPIPHANIE	lundi 06 février	mardi 07 février	mercredi 08 février	jeudi 09 février	vendredi 10 février Menu Fajitas
	Salade verte vinaigrette	Taboulé (semoule BIO)	Chou rouge local vinaigrette au vinaigre de framboise	Haricots verts BIO vinaigrette	Salade Romeo (carottes, céleri, maïs, vinaigrette)	Salade verte vinaigrette	Chou fleur vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	Coquillettes BIO et dés de mimolette vinaigrette	Mais vinaigrette aux dés de tomate
	Brandade de poisson MSC	Moelleux de bœuf sauce aux oignons Omelette	Jambon* ketchup Nuggets végétarien et ketchup	Sauté de dinde sauce façon blanquette Morceaux de colin MSC sauce façon blanquette	Beignet de calamars	Sauté de poulet sauce barbecue Quenelle nature sauce nantua	Chili sin carne (plat végétarien)	Filet de colin MSC sauce crème	Blanc de poulet forme aiguillette Nuggets végétariens
		Poêlée de légumes	Coquillettes BIO	Riz de Camargue IGP	Pommes de terre et navet à la tomate	Boulghour	Riz BIO	Carottes aux quatre épices	Galette wrap, fromage blanc, salade iceberg
	Vache picon	Mimolette	Petit moulé nature	Cantal AOP	Yaourt nature sucré	Vache picon	Yaourt aromatisé	Cantal AOP	Emmental BIO râpé
	Compote pomme	Orange	Flan nappé caramel	Galette des rois à la Frangipane	Kiwi BIO	Orange BIO	Cocktail de fruits	Eclair chocolat	Gâteau du chef mexicain
lundi 09 janvier	mardi 10 janvier	mercredi 11 janvier	jeudi 12 janvier	vendredi 13 janvier	lundi 13 février	mardi 14 février	mercredi 15 février	jeudi 16 février Menu Ch'ti	vendredi 17 février
Céleri BIO rémoulade	Pommes de terre vinaigrette fromage blanc et ciboulette	Salade verte vinaigrette balsamique	Macédoine sauce mayonnaise	Haricots rouges, maïs vinaigrette aux dés de tomate	Chou rouge râpé local vinaigrette	Carottes râpées BIO vinaigrette citron	Pomme de terre vinaigrette aux oignons frits	Endives vinaigrette aux croutons	Potage à la tomate
Cordon bleu de dinde Filet de poisson pané MSC et ketchup	Filet de colin MSC sauce arrabiata	Bolognaise de soja BIO (plat végétarien)	Sauté de porc* sauce moutarde Boulettes végétariennes sauce à l'indienne	Beignets de calamars et béarnaise	Saute de bœuf sauce mode Poisson meunière MSC et citron	Filet de colin MSC sauce oseille	Poisson pané MSC et citron	Boulettes de bœuf BIO façon carbonnade flamande Boulettes végétariennes sauce brune	Gratin de pommes de terre BIO, patate douce, camembert et thym
Purée de pommes de terre et potiron	Haricots verts BIO à l'ail	Torsades	Semoule BIO	Carottes persillées	Petits pois aux oignons	Purée de brocolis et pommes de terre	Carottes au miel et romarin	Pommes de terre vapeur	
Brie	Tomme noire IGP	Suisse nature sucré	Fromage blanc nature et sucre	Yaourt nature sucré	Fromage blanc nature et sucre	Suisse nature sucré	Saint Paulin	Crème anglaise	Petit moulé nature
Clémentines	Compote pomme pruneaux	Gaufre	Ananas	Kiwi BIO	Kiwi BIO	Clémentines	Pomme BIO	Gâteau au speculoos du Chef	Mousse au chocolat au lait
lundi 16 janvier Voyage en Alsace	mardi 17 janvier	mercredi 18 janvier	jeudi 19 janvier	vendredi 20 janvier Raclette Party	lundi 20 février	mardi 21 février	22/02/2023 Menu Carnaval	jeudi 23 février	vendredi 24 février
Carotte BIO vinaigrette au miel	Brocolis vinaigrette à l'échalote	Carottes râpées locales vinaigrette aux agrumes	Potage de potimarron	Oeuf dur mayonnaise	Saucisson sec* et cornichons Surimi mayonnaise	Taboulé libanais	Salade ananas et vinaigrette (céleri, carottes, radis, maïs)	Betterave BIO vinaigrette à l'échalote	Salade verte BIO vinaigrette
Spaetzles au poulet sauce champignons Spaetzles au colin sauce champignons	Nuggets de poisson	Haut de cuisse de poulet rôti Boulettes végétarienne sauce poivre	Marmite de la mer MSC	Gratin de pomme et carottes (plat végétarien)	Quichothon	Nuggets végétariens et ketchup	Wendouille sauce MSC	Rôti de dinde sauce miel et épices Boulettes végétariennes sauce marengo	Tartiflette aux lardons* Gratin de pommes de terre au fromage à tartiflette
	Purée de pomme de terre	Blettes et pommes de terre béchamel	Chou fleur persillé			Haricots beurre	Rosti de pomme de terre	Poêlée de légumes	
Munster	Petit moulé nature	Camembert BIO	Yaourt nature BIO et sucre	Fromage à raclette	Edam BIO	Suisse nature sucré	Yaourt aromatisé	Emmental	Fromage blanc nature et sucre
Gâteau aux pomme du Chef	Kiwi BIO	Crème dessert praliné	Donuts	Orange BIO	Compote pomme cassis	Pomme BIO	Beignet chocolat noisette	Crème dessert chocolat	Ananas
lundi 23 janvier	mardi 24 janvier	mercredi 25 janvier Menu chinois	jeudi 26 janvier	vendredi 27 janvier	lundi 27 février	mardi 28 février	mercredi 01 mars	jeudi 02 mars	vendredi 03 mars Menu Marocain
Mais vinaigrette aux épices mexicaines	Macédoine sauce mayonnaise	Nems de légumes	Potage de carottes BIO	Betterave BIO vinaigrette à l'ail	Rillettes de thon	Céleri râpé sauce façon rémoulade	Salade verte BIO vinaigrette façon César	Macédoine sauce mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette à la coriandre
Paupiette de veau sauce aux quatre épices Filet de colin MSC sauce citron	Rôti de porc* au jus Galette végétarienne	Filet de colin lieu MSC sauce aigre douce	Cordon bleu de dinde Omelette	Gratin de coquillettes BIO et chou fleur béchamel fromagère	Blanc de poulet forme aiguillettes sauce Tandoori Beignet de calamars sauce tartare	Filet de poisson meunière MSC et citron	Emincé de filet de poulet sauce crème Morceaux de colin MSC sauce crème	Pennes BIO aux trois fromages	Boulettes d'agneau sauce aux légumes couscous Falafels sauce aux légumes couscous
Lentilles locales de Mondreville (77)	Haricots blanc lingot du Nord LR à la tomate	Riz BIO pilaf	Petits pois au jus		Coquillettes BIO	Riz BIO à la tomate	Haricots blanc lingot du Nord LR cuisinés		Semoule BIO
Yaourt aromatisé	Gouda BIO	Yaourt au lait entier nature de la ferme de Viltain (78) et sucre	Yaourt aromatisé	Crème anglaise	Carré de Ligueil	Chantailou ail et fines herbes	Yaourt aromatisé	Suisse fruité	Fromage blanc nature et sucre
Pomme BIO	Compote pomme passion	Rocher Coco	Ananas	Brownie du chef	Cake poire pépites chocolat du chef	Flan vanille	Chou vanille	Clémentines	Cake à la fleur d'oranger du chef
lundi 30 janvier	mardi 31 janvier	mercredi 01 février	jeudi 02 février	vendredi 03 février Menu Chandeleur					
Salade sapicao (pomme, carotte, céleri, maïs, persil, vinaigrette)	Friand au fromage	Haricots beurre vinaigrette	Rosette* et cornichon Médaillon de surimi mayonnaise	Carotte râpée BIO vinaigrette					
Poisson pané et citron	Normandin de veau sauce normande Nuggets végétariens et ketchup	Gratin de gnocchis de pommes de terre, épinards et emmental BIO	Poisson meunière et citron	Lasagnes de bœuf Lasagne de poisson MSC					
Purée pomme de terre patate douce et carottes	Haricots plats à l'huile d'olive		Frites et ketchup						
Edam BIO	Vache qui rit BIO	Tomme noire IGP	Bûchette vache chèvre	Suisse fruité					
Pomme	Clémentines	Flan vanille	Banane BIO	Crêpe nature et sucre					

Menus susceptibles de changer sous réserve des approvisionnements

Nos plats peuvent contenir des allergènes ou des traces d'allergènes