Menus du 4 janvier au 5 février 2021

RESTAURANT SCOLAIRE DE SEVIGNE

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

En Janvier,
Longe de porc rôtie à la vanille

En Février,
Crumble Asiatique

Repas végétarien

lundi 04 janvier	mardi 05 janvier	jeudi 07 janvier	vendredi 08 janvier
BETTERAVES BIO	CAROTTES BIO RAPEES AU CITRON	POTAGE DE LÉGUMES	SALADE VERTE BIO AUX CROÛTONS ET DES DE FROMAGE
CORDON BLEU	CHILI SIN CARNE	BŒUF BOURGUIGNON	FILET DE POISSON MSC AU CITRON
POMMES SAUTÉES	RIZ	CAROTTES BIO SAUTEES	BROCOLIS BIO
		SEMOULE BIO	ET POMMES DE TERRE BIO
COMPOTE DE POMMES BIO	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	GALETTE DES ROIS

Repas végétarien

lundi 11 janvier	mardi 12 janvier	jeudi 14 janvier	vendredi 15 janvier
CELERI BIO RAVE REMOULADE	POTAGE DE LÉGUMES	CHOU CHINOIS AU JAMBON	ŒUF DUR BIO MAYONNAISE
BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE	PARMENTIER DE LENTILLES BIO ET CAROTTES BIO	FILET DE POISSON MSC MEUNIERE	SAUTE DE PORC A LA DIJONNAISE
RIZ BIO ET LEGUMES DE BLANQUETTE	SALADE VERTE BIO	PURÉE DE POTIRON	DUO NAVETS ET CAROTTES BIO
		ET POMMES DE TERRE	PATES BIO
YAOURT BIO AROMATISÉ	FRUIT DE SAISON	PANNA COTTA	FRUIT DE SAISON BIO

Repas végétarien

lundi 18 janvier	mardi 19 janvier	jeudi 21 janvier	vendredi 22 janvier
TERRINE DE LÉGUMES SAUCE FROMAGE BLANC	CHOU ROUGE BIO AUX POMMES FRUIT	TABOULE (À LA SEMOULE BIO) ET DES DE FROMAGE	RILLETTES DE PORC
SAUTÉ DE DINDE SAUCE CURRY ET COCO	TARTIFLETTE	TARTE AUX LEGUMES	GRATIN DE LA MER
HARICOTS PLATS AU BEURRE	AUX POMMES DE TERRE BIO	SALADE VERTE BIO	PATES BIO
BLE			PANAIS SAUTÉS
YAOURT BIO	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS BIO

Repas végétarien

lundi 25 janvier	mardi 26 janvier	jeudi 28 janvier	vendredi 29 janvier
CAROTTES BIO RAPEES AU DES DE FROMAGE	CELERI BIO REMOULADE	POTAGE DE LÉGUMES	SAUCISSON A L'AIL
PALERON DE BOEUF SAUCE VIGNERONNE	OEUFS BIO A LA FLORENTINE	SAUTE DE PORC A LA VANILLE	POISSON DU JOUR MSC
POMMES SAUTEES PERSILLADE	(EPINARDS BIO)	PRINTANIERE DE LEGUMES	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS
BROCOLIS BIO	SEMOULE BIO	LENTILLES BIO	PÂTES BIO AU BEURRE
ABRICOTS AU SIROP	FROMAGE BLANC BIO AU SUCRE	CREPE AU SUCRE	FRUIT DE SAISON BIO

Nouvel an Chinois — Repas végétarien

lundi 01 février	mardi 02 février	jeudi 04 février	vendredi 05 février
BETTERAVE BIO VINAIGRETTE	SAMOUSSA	POTAGE DE LÉGUMES	DUO DE CELERI BIO ET CAROTTES BIO RAPES
PARMENTIER DE COLIN	SAUTE DE PORC AU CARAMEL	PATES BIO	RÔTI DE VEAU AU JUS
A LA PATATE DOUCE	RIZ BIO CANTONAIS	BOLOGNAISE DE LENTILLES	HARICOTS BLANCS CUISINES
			CAROTTES BIO SAUTEES
FRUIT DE SAISON	CRUMBLE ASIATIQUE	RIZ AU LAIT	COCKTAIL DE FRUITS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 5F avenue Henri Becquerel 33700 MERIGN