

RESTAURANT SCOLAIRE de VOVRAY SAPPEY

MENUS DU MOIS DE JANVIER 2020

Semaine

2

lundi 6 janvier 2020



BETTERAVES ROUGES HARICOTS BLANCS

QUENELLE NATURE

COQUILLETES AU BEURRE



BÛCHE DE CHÈVRE

POMME DE SAVOIE



mardi 7 janvier 2020

SALADE VERTE & MAÏS

ROTI DE PORC

BLE AUX PETITS LEGUMES

YAOURT NATURE SUCRE

COMPOTE DE POMMES



mercredi 8 janvier 2020

jeudi 9 janvier 2020

CAROTTES RAPEES



CHOUROUTE CUISINE PAR NOS SOINS

POMMES VAPEUR

FROMAGE TERROIR



VELOUTE AUX FRUITS

vendredi 10 janvier 2020

TABOULE



ESTOUFFADE DE BŒUF

CHOU FLEUR AU JUS

REBLOCHON



GALETTE

Semaine

3

lundi 13 janvier 2020

CHOU ROUGE VINAIGRETTE



DIOT DE SAVOIE

POMME VAPEUR

TOMME DE SAVOIE



POIRE AU SIROP

mardi 14 janvier 2020

SALADE VERTE



MIJOTÉ DE DINDE À L'ORIENTALE

BROCOLIS + BOULGOUR

COULOMMIERS

ECLAIR AU CHOCOLAT

mercredi 15 janvier 2020

jeudi 16 janvier 2020

SALADE PIEMONTAISE



POELLES DE LEGUMES

PENNE REGATE

TOMME



TARTE AU POMMES

vendredi 17 janvier 2020

VELOUTE DE POTIRONS

CHOUROUTE GARNIE

CUISINE PAR NOS SOINS

CONTE

VELOUTE AUX FRUITS



Semaine

4

lundi 20 janvier 2020

FEUILLETE AU FROMAGE



POELLEE MINSTRONE

EPLY

PETITS SUISSE SUCRE

FRUIT



mardi 21 janvier 2020

SALADE DE CHOU CHINOIS



BOLOGNAISE

SPAGHETTIS

RAPE

COMPOTE DE POIRES

mercredi 22 janvier 2020

jeudi 23 janvier 2020

POTAGE DE LEGUMES



LONGE DE PORC

HARICOTS VERTS

ABONDANCE



DANY CARAMEL

vendredi 24 janvier 2020

TABOULE



FILET DE COLIN À LA MOUTARDE



EPINARDS A LA CREME

YAOURT NATURE

GAUFFRE AU SUCRE

Semaine

5

lundi 27 janvier 2020

PANACHE DE SALADE VERTE



ESCALOPE DE POULET

POMMES SAUTEES

TOMME DE SAVOIE



POIRE DES VERSGERS DE CERCIER

mardi 28 janvier 2020

SALADE DE HARICOTS ROUGE

FILET DE LIEU SAUCE CITRON

POEELE WOOK

FROMAGE BLANC



BANANE

mercredi 29 janvier 2020

jeudi 30 janvier 2020

SALADE COLSLOW



STEAK HACHE SAUCE AU POIVRE

PUREE DE POMMES DE TERRE

BRIE

ROULE A LA CONFITURE

vendredi 31 janvier 2020

VELOUTE DE POTIRON



SPAGHETTI

BOLOGNAISE DE LEGUME



FROMAGE DE BREBIS



MOUSSE CHOCOLAT



Dans le cadre du règlement d'information aux consommateurs CE N°1169/2011, nous vous informons que les repas servis peuvent contenir les allergènes suivants : céréales (gluten), lupin, sésame, œuf, crustacé, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, sulfites. Les viandes bovines sont d'origines européenne



)

|