

je cuisine

tu cuisines



il cuisine

elle cuisine

nous cuisinons

vous cuisinez

ils cuisinent



# Restaurant scolaire de Merville



PRODUIT REGIONAL



PRODUIT BIO



REPAS VEGETARIEN



POISSON FRAIS



VIANDE CERTIFIEE



REPAS A THEME



CHRONIQUE CULINAIRE

## Semaine du 07 au 11 janvier 2019

### LUNDI - Raymond

SALADE COLESLAW OU SALADE MELEE

SAUCISSE DE STRASBOURG

PUREE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES

GALETTE DES ROIS AUX POMMES OU A LA FRANGIPANE

### MARDI - Lucien

BETTERAVES A L EMMENTAL OU MACEDOINE AU FROMAGE BLANC

BOLOGNAISE

PATES

PANIER DE FRUITS DE SAISON

### MERCREDI - Alice

SALADE PIEMONTAISE OU SALADE DE MAIS

SAUTE DE BŒUF AUX OIGNONS

SEMOULE ET HARICOTS BEURRE

MIMOLETTE OU CARRE FRAIS

### JEUDI - Guillaume

POTAGE CRECY

CUISSE DE POULET ROTI

FRITES ET SALADE VERTE

PANIER DE FRUITS DE SAISON

### VENDREDI - Paulin

SALADE D'ENDIVES OU SALADE D'AGRUMES

PECHE DU JOUR

BLE ET BROCOLIS A LA CREME

YAOURT NATURE SUCRE OU VELOUTE FRUITS

MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

## Bon Appétit

NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES SUBSTANCES OU DERIVES POUVANT ENTRAÎNER DES ALLERGIES OU INTOLERANCES. POUR TOUTE INFORMATION, MERCI DE VOUS RAPPROCHER DU GERANT.

je cuisine



il cuisine

elle cuisine

nous cuisinons

vous cuisinez

ils cuisinent

# Restaurant Scolaire de Merville



PRODUIT REGIONAL



PRODUIT BIO



REPAS VEGETARIEN



POISSON FRAIS



VIANDE CERTIFIEE



REPAS A THEME



CHRONIQUE CULINAIRE

**Semaine du 14 au 18 janvier 2019**

**LUNDI - Nina**

CAROTTES RAPEES A LA CIBOULETTE OU CELERI REMOULADE  
NORMANDIN DE VEAU SAUCE ECHALOTE  
PATES ET FROMAGE RAPE

MOUSSE CHOCOLAT OU MOUSSE COCO

**MARDI - Rémi**

POTAGE TOMATE VERMICELLE  
HACHIS PARMENTIER  
SALADE VERTE

PANIER DE FRUITS DE SAISON

**MERCREDI - Marcel**

RILLETES DE THON OU SALADE DE SURIMI  
CHIPOLATAS  
LENTILLES ET CAROTTES AU JUS

YAOURT AROMATISE OU FROMAGE BLANC SUCRE

**JEUDI - Roseline**

DUO DE CHOUX OU SALADE FANTAISIE  
DOS DE COLIN SAUCE CITRONNEE  
RIZ ET EPINARDS A LA CREME

EDAM ET PETIT MOULE NATURE

**VENDREDI - Prisca**

HARICOTS BLANCS EN SALADE OU SALADE DE POIS CHICHES  
BLANQUETTE DE VOLAILLE  
SEMOULE ET POEELE DE LEGUMES

PANIER DE FRUITS DE SAISON

MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

## Bon Appétit

NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES SUBSTANCES OU DERIVES POUVANT ENTRAÎNER DES ALLERGIES OU INTOLERANCES. POUR TOUTE INFORMATION, MERCI DE VOUS RAPPROCHER DU GERANT.



je cuisine



il cuisine

elle cuisine

nous cuisinons

vous cuisinez

ils cuisinent

# Restaurant Scolaire de Merville



PRODUIT REGIONAL



PRODUIT BIO



REPAS VEGETARIEN



POISSON FRAIS



VIANDE CERTIFIEE



REPAS A THEME



CHRONIQUE CULINAIRE

**Semaine du 21 au 25 janvier 2019**

**LUNDI - Agnès**

VELOUTE **DUBARRY**

**NUGGETS DE BLE SAUCE KETCHUP**  
**FRITES ET SALADE VERTE**

**CAKE AUX ZESTES D'ORANGE ET CHOCOLAT OU BARRE BRETONNE**

**MARDI - Vincent**

CREPE AU FROMAGE OU CREPE JAMBON

**BŒUF AU PAPRIKA**

**CŒUR DE BLE ET NAVETS BRAISES**

PANIER DE FRUITS DE SAISON

**MERCREDI - Alphonse**

CHAMPIGNONS A LA CREME OU SALADE MELEE

**ROTI DE PORC FACON ORLOFF**

**POMMES AU FOUR ET HARICOTS VERTS**

PYRENEES OU CAMEMBERT

**JEUDI - François**

**CELERI AU RAISINS OU CAROTTES RAPEES A L'ECHALOTE**

**BLANC DE POULET SAUCE CHASSEUR**

**SEMOULE ET PIPERADE**

**YAOURT LOCAL OU YAOURT NATURE SUCRE**

**VENDREDI - Conv. S. Paul**

**BETTERAVES ROUGES AU GOUDA OU SALADE DE HARICOTS BEURRE**

**PECHE DU JOUR**

**RIZ ET FONDUE DE POIREAUX**

PANIER DE FRUITS DE SAISON

MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

## Bon Appétit

NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES SUBSTANCES OU DERIVES POUVANT ENTRAINER DES ALLERGIES OU INTOLERANCES. POUR TOUTE INFORMATION, MERCI DE VOUS RAPPROCHER DU GERANT.



je cuisine



il cuisine

elle cuisine

nous cuisinons

vous cuisinez

ils cuisinent

# Restaurant Scolaire de Merville



PRODUIT REGIONAL



PRODUIT BIO



REPAS VEGETARIEN



POISSON FRAIS



VIANDE CERTIFIEE



REPAS A THEME



CHRONIQUE CULINAIRE

Semaine du 28 au 01 février 2019

**LUNDI - Th. D'Aquin**

SALAMI OU SAUCISSON SEC

**AIGUILLETES DE POULET** AUX CHAMPIGNONS  
**POMMES DE TERRE** VAPEUR ET ENDIVES BRAISEES

PANIER DE FRUITS DE SAISON

**MARDI - Gildas**

**CHOU BLANC** VINAIGRETTE OU RADIS CROQU'AU SEL

**ROTI DE BŒUF** SAUCE AU POIVRE

**TORTI** AUX PETITS LEGUMES

BRIE OU GOUDA

**MERCREDI - Martine**

TERRINE DE LEGUMES SAUCE CREME OU CŒUR DE PALMIER VINAIGRETTE

**SAUTE DE PORC** AUX OLIVES

**BLE** ET BROCOLIS

PANIER DE FRUITS DE SAISON

**JEUDI - Marcelle**

SALADE DE RIZ OU SALADE DE BLE

**CERVELAS OBERNOIS**

**PUREE** ET PETITS POIS A LA FRANCAISE

FROMAGE BLANC CONFITURE OU FROMAGE BLANC AU MIEL

**VENDREDI - Ella**

POTAGE POTIRON

**FILET DE HOKI** PANE SAUCE TARTARE

**RIZ** ET **CHOU FLEUR** A LA BECHAMEL

CREPE AU SUCRE OU CREPE AU CHOCOLAT

MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

## Bon Appétit

NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES SUBSTANCES OU DERIVES POUVANT ENTRAÎNER DES ALLERGIES OU INTOLERANCES. POUR TOUTE INFORMATION, MERCI DE VOUS RAPPROCHER DU GERANT.



je cuisine



il cuisine

elle cuisine

nous cuisinons

vous cuisinez

ils cuisinent

# Restaurant Scolaire de Merville



PRODUIT REGIONAL



PRODUIT BIO



REPAS VEGETARIEN



POISSON FRAIS



VIANDE CERTIFIEE



REPAS A THEME



CHRONIQUE CULINAIRE

**Semaine du 04 au 08 février 2019**

**LUNDI - Véronique**

POTAGE CRESSON

**CUISSE DE POULET BASQUAISE**

**FRITES ET SALADE VERTE**

YAOURT AROMATISE OU PETIT SUISSE NATURE

**MARDI - Agathe**

SALADE DE SOJA

**EMINCE DE PORC AU CAMEL**

**RIZ BASMATI ET POEELE CHINOISE**

**Nouvel an chinois**

BEIGNET AUX POMMES

**MERCREDI - Gaston**

ŒUF DUR SAUCE MAYONNAISE OU ŒUF DUR SAUCE COCKTAIL

**SAUTE DE VEAU MARENGO**

**HARICOTS BLANCS A LA TOMATE**

PANIER DE FRUITS DE SAISON

**JEUDI - Eugénie**

**CAROTTES** RAPEES A L'ANANAS OU CHOU ROUGE AUX POMMES

**KEFTA DE BŒUF AUX OIGNONS**

**PATES ET RATATOUILLE**

VACHE QUI RIT OU EDAM

**VENDREDI - Joséphine**

SAUCISSON A L'AIL OU PATE DE CAMPAGNE

**PECHE DU JOUR**

**SEMOULE ET CAROTTES**

**PANIER DE FRUITS DE SAISON**

MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

## Bon Appétit

NOUS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES SUBSTANCES OU DERIVES POUVANT ENTRAINER DES ALLERGIES OU INTOLERANCES. POUR TOUTE INFORMATION, MERCI DE VOUS RAPPROCHER DU GERANT.



Conception Créatifs



je cuisine

tu cuisines



il cuisine

elle cuisine

nous cuisinons

vous cuisinez

ils cuisinent

# Restaurant Scolaire de Merville



PRODUIT REGIONAL



PRODUIT BIO



REPAS VEGETARIEN



POISSON FRAIS



VIANDE CERTIFIEE



REPAS A THEME



CHRONIQUE CULINAIRE

**Semaine du 25 au 01 mars 2019**

**LUNDI - Roméo**

CELERI A LA MOUTARDE OU SALADE D'ENDIVES AU CHEVRE  
CASSOULET GARNI

FROMAGE BLANC CONFITURE OU FROMAGE BLANC SPECULOOS

**MARDI - Nestor**

PATE VEGETAL OU SALADE MAÏS  
AIGUILLETES DE POULET AU PAPRIKA  
RIZ ET HARICOTS VERTS AUX OIGNONS

FLAN VANILLE OU FLAN CHOCOLAT

**MERCREDI - Honorine**

SURIMI MAYONNAISE OU SARDINES A L'HUILE  
OMELETTE BASQUAISE  
BOULGOUR ET BASQUAISE DE LEGUMES

PANIER DE FRUITS DE SAISON

**JEUDI - Auguste**

VELOUTE DUBARRY  
ROTI DE BŒUF SAUCE BRUNE  
PUREE ET SALADE VERTE

FROMAGE DE BERGUES OU MIMOLETTE

**VENDREDI - Aubin**

CHAMPIGNONS A LA GRECQUE OU ASPERGES MIMOSA  
FILET DE POISSON MEUNIÈRE AU CITRON  
PATES ET POTIRON POELE

PANIER DE FRUITS DE SAISON

MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

## Bon Appétit

NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES SUBSTANCES OU DERIVES POUVANT ENTRAÎNER DES ALLERGIES OU INTOLERANCES. POUR TOUTE INFORMATION, MERCI DE VOUS RAPPROCHER DU GERANT.



je cuisine



il cuisine

elle cuisine

nous cuisinons

vous cuisine

ils cuisinent

# Restaurant scolaire de Merville



PRODUIT REGIONAL



PRODUIT BIO



REPAS VEGETARIEN



POISSON FRAIS



VIANDE CERTIFIEE



REPAS A THEME



CHRONIQUE CULINAIRE

**Semaine du 04 au 08 mars 2019**

## LUNDI - Casimir

SALADE DE MACHE A L'EMMENTAL OU CAROTTES RAPEES AU GOUDA  
EMINCE DE VOLAILLE A LA CREME  
BLE ET PETITS LEGUMES

YAOURT NATURE SUCRE OU PETIT SUISSE AROMATISE

## MARDI - Olive

POTAGE DE LEGUMES

SAUCISSE

POMMES VAPEUR ET COMPOTE DE POMMES

BEIGNET AU CHOCOLAT OU BEIGNET AUX POMMES

## MERCREDI - Colette

RILLETTES DE THON OU SALADE AUX CREVETTES

CROQUE MONSIEUR

SALADE VERTE

PANIER DE FRUITS DE SAISON

## JEUDI - Félicité

SALADE COLESLAW OU CELERI AUX RAISINS

GOULASH DE BŒUF A LA HONGROISE

PETIT POIS CAROTTES

BRIE OU SAINT PAULIN

## VENDREDI - Jean de Dieu

CREPE AU FROMAGE OU CREPE AUX CHAMPIGNONS

PECHE DU JOUR

RIZ ET EPINARDS A LA CREME

PANIER DE FRUITS DE SAISON

MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

## Bon Appétit

NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES SUBSTANCES OU DERIVES POUVANT ENTRAINER DES ALLERGIES OU INTOLERANCES. POUR TOUTE INFORMATION, MERCI DE VOUS R'APPROCHER DU GERANT.

