



MENU RESTAURANT D'ENFANTS

JANVIER 2019

LUNDI 31	MARDI 01	MERCREDI 02	JEUDI 03	VENREDI 04
		Asperges vinaigrette Sauté de dinde Haricots verts persillés Pana cotta aux fruits rouges	Saucisson sec Filet de colin aux crevettes Riz a l'espagnole Fruits de saison	Salade verte Lasagnes A la bolognaise maison Glace
LUNDI 07	MARDI 08	MERCREDI 09	JEUDI 10	VENREDI 11
Betteraves aux pommes Steak haché frais Haricots beurrés persillés Galette des rois	Pâté de campagne Filet de colin pané Epinards sauce béchamel Fruits de saison	Salade verte Spaghettis A la bolognaise Moelleux au chocolat maison	Carottes râpées Paupiette de veau Gratin de blettes Entremets a la vanille	Salade au bleu et aux lardons Couscous au poulet semoule fruits de saison
LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENREDI 18
Taboulé maison Bœuf en daube Carottes au jus Fromage blanc au coulis de fruits rouges	Friand au fromage Saucisses grillées Lentilles a la moutarde Fruits de saison	Potage Pilon de poulet grillé Haricots verts persillés Millefeuille	Salade verte Hachis Parmentier maison Yaourt sucré bio	Asperges vinaigrette Filet de colin a la ciboulette Blé aux petits légumes Fruits de saison
LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENREDI 25
Batavia aux pommes et mais Blanquette de veau Gratin de pâtes Fruits de saison	Salade piémontaise maison Cordon bleu Petits pois /carottes Petits pots de glace	Brocolis en vinaigrette Pavé de hoki sauce beurre blanc Ratatouille maison Gâteau maison	Pizza maison Sauté de porc au caramel Salsifis Fruits de saison	Salade tomates /concombres Œuf dur Filet de colin meunière Haricots verts Mousse au chocolat maison
LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 31	VENREDI
Macédoine de légumes Sauté de veau marengo Pommes vapeur Fruits de saison	Pâté de campagne Filet de colin pané / citron Gratin de choux fleur Petits suisses	Salade composée Escalope de dinde à la crème Coquillettes Tarte aux pommes maison	Lentilles vinaigrette filet mignon de porc Pommes sautées maison Pêches au sirop	

Le

service de restaurant scolaire de la ville de Saint-Céré se réserve le droit de modifier les menus proposés suivant les approvisionnements du marché. Toutes nos viandes de bœuf, veau, agneau et porc sont issues de circuits courts et locaux.

Restaurant d'enfants – Avenue Gaston Monnerville – 46400 SAINT-CERE – e-mail : re@saint-cere.fr