

# *Restaurant scolaire de Machecoul*

*lundi 7 janvier 2019*

Salade mimosa  
Burger au veau  
Purée de butternut  
Cantal  
Riz au lait fraise Tagada®

*mardi 8 janvier 2019*

Céleri râpé aux pommes Granny  
Jambon grillé  
Lentilles au curry  
Petit suisse  
Fruit de saison (orange)

*mercredi 9 janvier 2019*

Baguette garnie façon flammenkuëche  
Estouffade de bœuf  
Gratiné de chou-fleur  
Mimolette  
Compote pommes poires

*jeudi 10 janvier 2019*

Velouté de panais  
Filet de lieu sauce citronnée  
Pommes de terre vapeur  
Fromage à tartiner  
Fruit de saison (pommes)

*vendredi 11 janvier 2019*

Mousse de foie et cornichons  
Escalope de dinde poêlée au miel  
Rondelles de carottes  
Tomme noire  
Galette des rois



**Produit bio**

**Chronique Culinaire**

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

# Restaurant scolaire de Machecoul


*lundi 14 janvier 2019*

Carottes râpées  
Noix de joue de bœuf aux champignons  
Brocolis et pommes de terre  
Camembert  
Entremet vanille

*mardi 15 janvier 2019*

Velouté de potiron  
Rôti de porc  
 **Macaronis**  
Fromage blanc  
Fruit de saison (clémentine)

*mercredi 16 janvier 2019*

Pâté de campagne, cornichons  
Filet de colin aux zestes d'oranges  
 **Riz bio**  
Comté  
Fruit de saison (kiwi)

*jeudi 17 janvier 2019*

Mélange de salade à l'emmental  
Pilon de poulet rôti  
Frites  
Fromage des Pyrénées  
Ananas caramélisé

*vendredi 18 janvier 2019*

Taboulé  
Filet de poisson  
Poêlée de légumes  
Yaourt nature  
Fruit de saison (Banane)



**Produit bio**



**Chronique Culinaire**

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

# Restaurant scolaire de Machecoul

*lundi 21 janvier 2019*

Mousse de sardines  
Pizza (champignons, tomate, jambon)



Salade verte

Brie

Fruit de saison (clémentine)

*mardi 22 janvier 2019*

Salade d'agrumes  
Émincé de poulet à la crème  
Purée de céleri  
Fromage de chèvre  
Yaourt aromatisé

*mercredi 23 janvier 2019*

Dips de légumes sauce aurore  
Fricassé de porc à la moutarde



Semoule

Coulommiers

Mousse au chocolat

*jeudi 24 janvier 2019*

Potage aux légumes  
Filet de poisson sauce crevettes  
Haricots verts  
Petit suisse



Cake aux zestes d'oranges et chocolat

*vendredi 25 janvier 2019*

Chou blanc à la paysanne  
Lasagnes bolognaise  
Salade verte  
Fromage à tartiner  
Smoothie de fruits



Produit bio



Chronique Culinaire

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

# *Restaurant scolaire de Machecoul*

*lundi 28 janvier 2019*

Salade d'haricots rouges, maïs & avocat  
Omelette aux lardons  
Salade verte  
Gouda  
Flan nappé caramel

*mardi 29 janvier 2019*

Smoothie de betteraves au chèvre  
Filet de poisson meunière  
Cœur de blé sauce tomate  
Fromage blanc  
Fruit de saison (clémentine)

*mercredi 30 janvier 2019*

Salade de chou chinois  
Cuisse de poulet au lait de coco  
Carottes  
Saint Paulin  
Brownie

*jeudi 31 janvier 2019*

Potage de légumes  
Hachis parmentier  
Salade verte  
Emmental  
Compote de fruits

*vendredi 1 février 2019*

Feuille de brick à la mousse de thon  
Joue de porc aux jus de pommes  
Duo de choux  
Pont l'Évêque  
Fruit de saison (banane)



Produit bio



Chronique Culinaire

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

# Restaurant scolaire de Machecoul


*lundi 4 février 2019*

Carottes râpées  
Steak haché  
Écrasé de pommes de terre à la muscade  
Saint nectaire  
Fruit de saison (pomme)

*mardi 5 février 2019*

MENU  
À  
THÈME  
CHINE


*mercredi 6 février 2019*

Crème de poireaux au persil  
Gratin de poisson  
Riz aux légumes  
 Verre de lait bio  
Fruit de saison (kiwi)

*jeudi 7 février 2019*

Salade de pépinette au thon  
Rôti de porc aux herbes  
Purée de panais  
Fromage à tartiner  
Panna cotta ananas et miel

*vendredi 8 février 2019*

Salade Coleslaw  
Filet de hoki sauce ciboulette  
 Coquillettes  
Mimolette  
 Crêpe de la chandeleur



Produit bio



Chronique Culinaire

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.