

Restaurant scolaire - SEMALLE

du 6 au 10 Janvier 2014

Semaine n° 2

Plan Alimentaire 2

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Entrée	Salade Louisette	Taboulé		Salade d'endives	Potage poireaux p. de terre
Plat principal	Saucisse de Toulouse	Rôti de dinde au thym citronné		Galopin de veau grillé	Poisson sauce crustacés
Accompagnement	Purée	Gratin de choux-fleurs		Petits-pois à l'étuvée	Penne regate
Produit laitier	Yaourt nature aromatisé			Brie	Emmental
Dessert	Clémentines	Entremets à la vanille		Galette des rois	Kiwi

Info de la semaine

BONNE ANNEE 2014 !
Jeudi,
on fête
l'Epiphanie : celui ou celle qui aura la fève sera le roi ou la reine!



Compositions des plats

Salade Louisette : salade, tomate, rislis



Semaine n° 3

du 13 au 17 Janvier 2014

Plan Alimentaire 3

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Entrée	Potage de légumes ou <u>Pomelos</u>	Crêpe aux champignons	Betteraves vinaigrette	Salade Strasbourgeoise	Salade
Plat principal	Crêpinette Sauce Barbecue	Bœuf au paprika	Emincé de dinde	Poisson meunière	Raviolis
Accompagnement	Semoule	Riz aux brocolis	Carottes et navets sautés	Epinards béchamel/P de	***
Produit laitier	Bûchette mi-chèvre	Camembert	Cantafrais	Yaourt nature sucré	Saint paulin
Dessert	Crème dessert chocolat	Clémentines	Gâteau aux noisettes	Banane	Ananas au sirop

Info de la semaine

La Clémentine :
Petit agrume nous rend plus fort, riche en eau et en vitamine C. N'hésite pas à la glisser dans ton cartable pour le goûter



Compositions des plats

Salade Strasbourgeoise : p. de terre, saucisse de Strasbourg, cornichon



En souligné les fruits et légumes frais de saison, fruit indiqué servi selon sa disponibilité

Restaurant scolaire - SEMALLE

du 20 au 24 Janvier 2014

Semaine n° 4

Plan Alimentaire 4	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 	VENDREDI
Entrée	Potage crécy	Salade de pâtes au surimi		Salade tonic	Salade vendéenne
Plat principal	Blanquette de poisson	Rôti de dinde sauce forestière		Cochon Hulalaï 	Steak haché
Accompagnement	Riz pilaf	Haricots beurre		Semoule	Pommes Rissolées
Produit laitier	Tomme grise	Yaourt aromatisé		Vache qui rit	Coulommiers
Dessert	Banane	Poire		Mousse croquante au chocolat	Compote de pommes

Info de la semaine

JEUDI :
LA CANTINE A LA BANANE !

Compositions des plats

Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec
Salade tonic : céleri rave, tomates, surimi, vinaigrette aux agrumes
Cochon Hulalaï : sauté de porc, oignon, banane, curry




Semaine n° 5

du 27 au 31 Janvier 2014

Plan Alimentaire 5	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves râpées	Potage Dubarry		Pâté de campagne	Salade mêlée
Plat principal	P. de terre à la savoyarde	Goulash de bœuf		Filet de poisson sauce nantua	Hachi Parmentier
Accompagnement	***	Coquillettes		Riz Carottes	Brie
Produit laitier	Fromage Blanc Sucré	Edam		Pavé 1/2 sel	Brie
Dessert	Madeleine 	Pomme		Orange	Entremets vanille 

Info de la semaine

HACHIS PARMENTIER
Ce gratin doit son nom à Antoine Parmentier qui, convaincu que le tubercule pouvait combattre efficacement la famine, le fit goûter à Louis XVI.

Compositions des plats

Salade mêlée : salade, maïs, croûton
Fischer maillé : compote, fromage blanc, céréales




En souligné les fruits et légumes frais de saison, fruit indiqué servi selon sa disponibilité

Restaurant scolaire - SEMALLE

du 3 au 7 Février 2014

Semaine n° 6

Plan Alimentaire 1	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	<u>Carottes râpées</u>	Feuilleté au fromage		Salade de pâtes tricolore	Potage au potiron
Plat principal	Emincé de dinde au citron	Boule de Bœuf Provençale		Saucisse à la Mexicaine	Couscous de la mer
Accompagnement	Haricots verts	Riz Pilaf		Carottes	...
Produit laitier	Fondu président	Yaourt aromatisé		Chantailou	Gouda
Dessert	Flan caramel	<u>Banane</u>		Crêpe de la Chandeleur	Poire

Info de la semaine

LE SAIS-TU ?

Les crêpes deviennent :
- "tantimoltes" en Champagne
- "vautes" en Ardennes
- "sanciaux" en Limousin
- "crespets" en Béarn



Compositions des plats



Semaine n° 7

du 10 au 14 Février 2014

Plan Alimentaire 2	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade bavaroise	<u>Salade de Cervelas</u>		<u>Céleri rémoulade</u>	Potage de légumes
Plat principal	Nugget's de volaille	Rôti de porc à l'ancienne		Sauté de bœuf	Marmite de poisson
Accompagnement	Petit pois à la française	Lentilles		aux carottes	Riz créole
Produit laitier	Cantadou			Brie	Saint paulin
Dessert	<u>Pomme</u>	Entremets au chocolat		Tarte aux pommes	<u>Orange</u>

Info de la semaine

LA REMOULADE

est une sauce émulsionnée moutarde/vinaigre/ sel/poivre jaune d'oeuf cuit puis émulsion d'huile



Compositions des plats



Salade bavaroise : p. de terre, tomate, epaule de porc, emmental

Restaurant scolaire - SEMALLE

du 17 au 21 Février 2014

Semaine n° 8

Plan Alimentaire 3

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Entrée	Salade	Bouillon vermicelle	<u>Carottes râpées à la mimolette</u>	Salade du chef	<u>Carottes Râpées</u>
Plat principal	Saucisse de Toulouse 	Pot au feu	Emincé de dinde au curry	Poisson pané	Spaghetti bolognaise
Accompagnement	Purée Saint Germain	***	Choux-fleurs	Epinards béchamel et p. de terre	***
Produit laitier	Camembert	Vache qui rit		Yaourt sucré	Emmental
Dessert	Liégeois vanille	<u>Pomme</u>	Moelleux au chocolat	<u>Kiwi</u>	Cocktail de fruits

Info de la semaine



Compositions des plats

Salade du chef : riz, tomate, épave de porc, œuf



Semaine n° 9

du 24 au 28 Février 2014

Plan Alimentaire 4

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Entrée	Potage Dubarry	<u>Salade fantaisie</u>		Salade de pâtes	Pomelos
Plat principal	Poisson sauce maltaise	Albondigas		Sauté de porc à la moutarde 	Poulet
Accompagnement	Riz pilaf	Semoule		Haricots verts	Pommes Sautées
Produit laitier	Edam	Tome blanche		Fromage blanc	
Dessert	<u>Orange</u>	Compote de pommes		<u>Poire</u>	Entremets praliné 

Info de la semaine



Compositions des plats

Salade fantaisie : collier rave, avocats, pomme, radis sec

albondigas : boulette de bœuf sauce tomate



En souligné les fruits et légumes frais de saison, fruit indiqué servi selon sa disponibilité