

Restaurant Scolaire de St Lyphard



api

Menu du 06 au 10 janvier 2025

Menu des CP des Roselières
Madame HARTMAN

Épiphanie



	lundi 06	mardi 07	mercredi 08	jeudi 09	vendredi 10
Hors d'œuvre	Betteraves BIO, vinaigrette	Galette de carottes BIO sur son lit de carottes râpées BIO	Céleri rave BIO sauce rémoulade	Velouté de légumes verts	Toast gratiné à l'emmental
Plat protidique	Sauce carbonara	Poêlée de légumes d'hiver à la sauce tomate	Parmentier de colin MSC	Émincé de dinde aux pois chiches à la napolitaine	Sauté de porc BBC à la moutarde
Accompagnement	Pâtes BIO LOCALES	Frites de patates douces	Salade verte BIO	Carottes BIO braisées	Petits pois aux oignons
Produit laitier	Brie	Bûchette au lait mélange	Mimolette	Tomme noire	Yaourt nature BIO
Dessert	Fruit de saison	Banane BIO au chocolat	Ananas rôti à la vanille	 Galette des Rois du Chef	Fruit de saison

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

Produit Bio

Produit Local














Produit Labellisé



Restaurant Scolaire de St Lyphard



Menu du lundi 13 au 17 janvier 2025

	lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
Hors d'œuvre	Endives aux pommes LOCALES et batavia BIO, vinaigrette  	Salade de riz BIO maïs et ciboulette 	Carottes BIO râpées à la vinaigrette 	Velouté de potiron BIO 	Chou blanc râpé, vinaigrette thaï
Plat protidique	Filet de colin MSC, sauce crème 	Sauté de poulet paysanne	Bolognaise	Omelette à la ciboulette (oeufs BIO LOCAUX)  	Rôti de porc BBC au jus 
Accompagnement	Boulgour BIO 	Choux-fleurs gratinés	Torsades BIO 	Épinards, sauce mornay	Frites fraîches
Produit laitier	Gouda	Emmental	Camembert	Saint Paulin	Yaourt sucré LOCAL 
Dessert	Fromage blanc nature, coulis de fruits rouges	Banane BIO 	Fruit de saison	Roulé à la confiture de fraise	Fruit de saison

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

 **Produit Bio**

 **Produit Local**

 **Produit Labellisé**

Restaurant Scolaire de St Lyphard



Menu du lundi 20 au 24 janvier 2025

api



	lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
Hors d'œuvre	Friand au fromage	Céleri rave BIO sauce rémoulade	Chiffonnade de batavia au maïs	Coleslaw purple	Velouté de légumes verts
Plat protidique	Émincé de dinde, jus lié thym et citron	Pennes BIO LOCALES aux trois fromages (emmental BIO)	Jacket potatoes au bacon	<i>Ingrédient Mystère</i>	Calamars à la romaine
Accompagnement	Purée de potiron BIO	Chiffonnade de batavia BIO	Carottes BIO braisées, Choux-fleurs	Pommes de terre bio vapeur	Petits pois BIO au jus
Produit laitier	Tomme noire	Mimolette	Bûchette au lait mélange	Brie	Yaourt aromatisé LOCAL
Dessert	Fruit de saison	Compote de pommes LOCALES	Fromage blanc à la cassonade	Fruit de saison	Rose des sables

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

Produit Bio

Produit Local

Produit Labellisé

Restaurant Scolaire de St Lyphard


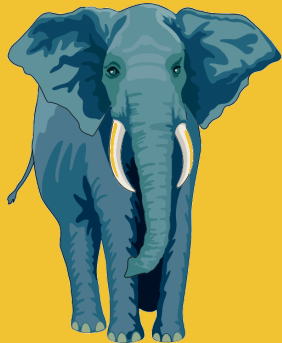









Menu du lundi 27 au 31 janvier 2025



C'est la Chandeleur ! 

api



	lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 31
Hors d'œuvre	Potage de légumes	Macédoine mayonnaise	Chou blanc aux pommes, sauce fromage blanc et curry	 VOYAGE EN AFRIQUE 	Carottes BIO râpées à la vinaigrette 
Plat protidique	Dahl de lentilles corail au lait de coco	Lasagnes bolognaise du Chef	Rôti de porc BBC au jus 		Filet de merlu MSC, sauce estragon 
Accompagnement	Boullgour BIO 	Salade verte BIO 	Flageolets à l'ail		Petits pois et carottes
Produit laitier	Cantal AOP 	Yaourt sucré	Emmental		Camembert BIO 
Dessert	Petit suisse aromatisé	Fruit de saison	Crème aux œufs du Chef		 Crêpe LOCALE au sucre 

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

 **Produit Bio**

 **Produit Local**

 **Produit Labelisé**

Restaurant Scolaire de St Lyphard



Menu du lundi 03 au 07 février 2025

api



	lundi 03	mardi 04	mercredi 05	jeudi 06	vendredi 07
Hors d'œuvre	Velouté de butternut	Salade de riz BIO, maïs et ciboulette	Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge	Céleri rave BIO râpé, la Dijonnaise	Coleslaw
Plat protidique	Tartiflette (pommes de terre BIO)	Sauté de poulet Tikka Masala	Quiche au thon et à la tomate	Haché végétal BIO façon bolognaise	Fricassée de colin MSC
Accompagnement	Salade verte BIO	Carottes BIO braisées	Salade verte BIO	Coquillettes BIO LOCALES	Purée de patates douces
Produit laitier	Yaourt aromatisé LOCAL	Mimolette	Tomme blanche	Bûchette au lait mélange	Fromage blanc LOCAL sucré
Dessert	Fruit de saison	Crème pâtissière du Chef aux smarties	Compote de pommes LOCALES	Crème au spéculoos du Chef	Fruit de saison

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

Produit Bio

Produit Local

Produit Labellisé