



Restaurant scolaire de VERNON

Semaine du 05/01 au 11/01

	LUNDI Menu Végétarien	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Friand au fromage	Salade à la Mexicaine	Pâté	Maquereau au vin blanc	Ceuf dur mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Bolognaise végétarienne	Pané de poisson au citron Pommes de terre sautées Epinards	Paupiette de volaille au jus Cocos blancs	Rôti de porc au colombo Gratin de chou fleur Boulgour	Tartiflette Salade verte
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruits de saison Crème dessert	Fruits de saison Carotte cake	Fruits de saison Poire au caramel	Fruits de saison Galette des Rois	salade de fruits frais

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Produits Locaux

Elaboré sur place
Pain Boulangeries JULES Verson & HAYS Mouen

Boeuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts
sont 100% Français !

BIO
*Le riz est issu de l'agriculture biologique.
Les pâtes, la semoule, les pommes de terres et les légumes sont soit BIO soit répondent aux exigences de la loi EGAlim (D'origine française ou locale, lorsque cela est possible / Respectueux du bien-être animal / Produit selon des pratiques favorables à l'environnement / Garantissant une meilleure rémunération des agriculteurs)*

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : RSVERN14



















**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE VOUS
SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**


Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine, à partir d'ingrédients frais, complété par quelques produits semi préparés afin d'assurer qualité et sécurité alimentaire.
Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.





Restaurant scolaire de VERNON



Semaine du 12/01 au 18/01


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI Menu Végétarien
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron 	Rosette et cornichons	Coleslaw chou blanc 	Potage 	Wrap aux petits légumes 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boudin blanc aux pommes  Gratin de pommes de terre 	Sauté de volaille Thaï  Haricots beurre Riz 	Pintade au thym  Mélange campagnard	Saucisse grillée  Carottes  Lentilles	Lasagne végétarienne  Salade verte 
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruits de saison Flan nappé au caramel 	Fruits de saison Rocher coco 	Fruits de saison Galette des rois 	Fruits de saison Semoule au lait aux raisins 	Fruits de saison Quatre quart et crème anglaise 


**Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

**Produits Locaux**

**Elaboré sur place**
Pain Boulangeries JULES Verson & HAYS Mouen

**Boeuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français !**

**BIO**
*Le riz est issu de l'agriculture biologique.
Les pâtes, la semoule, les pommes de terres et les légumes sont soit BIO soit répondent aux exigences de la loi EGAlim (D'origine française ou locale, lorsque cela est possible / Respectueux du bien-être animal / Produit selon des pratiques favorables à l'environnement / Garantissant une meilleure rémunération des agriculteurs)*

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : RSVERN14

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine, à partir d'ingrédients frais, complété par quelques produits semi préparés afin d'assurer qualité et sécurité alimentaire.
Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



Restaurant scolaire de VERNON

Semaine du 19/01 au 25/01

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Menu Végétarien	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Riz au thon et petits pois	Betteraves à la vinaigrette	Potage	Potage Champignons à la bulgare	Taboulé Libanais
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Emincé de volaille à la Normande Champignons et carottes Flageolets	Paupiette de veau au jus Riz Embeurrée de chou	Jambon btraisé Fondue de poireaux Semoule	Boulettes de soja, tomates et basilic Petits pois Coquillettes	Poisson en bouchée Salade verte
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruits de saison Fromage blanc et son coulis	Fruits de saison Moelleux aux amandes	Fruits de saison Flan pâtissier	Fruits de saison Poirier chocolat	Fruits de saison Compote pomme rhubarbe

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Produits Locaux

Elaboré sur place
Pain Boulangeries JULES Verson & HAYS Mouen

Boeuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts
sont 100% Français !

BIO
*Le riz est issu de l'agriculture biologique.
Les pâtes, la semoule, les pommes de terres et les légumes sont soit BIO soit répondent aux exigences de la loi EGAlim (D'origine française ou locale, lorsque cela est possible / Respectueux du bien-être animal / Produit selon des pratiques favorables à l'environnement / Garantissant une meilleure rémunération des agriculteurs)*

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : RSVerson14

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE VOUS
SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine, à partir d'ingrédients frais, complété par quelques produits semi préparés afin d'assurer qualité et sécurité alimentaire.
Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Nouvel An Chinois	VENDREDI Menu Végétarien
HORS D'ŒUVRE	Panachés de saucissons	Carottes râpées au citron	Céleri aux pommes	Nems	Velouté Butternut
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de canard Brocolis gratinés Macaroni	Aumônière de la mer Jardinière de légumes	Bœuf mode Purée	Sauté de porc au caramel Riz cantonnais	Pizza végétarienne Salade verte
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruits de saison Yaourt fermier	Fruits de saison Muffin tagada	Fruits de saison Pommes cuites, raisins et pain d'épices	Fruits de saison Beignet banane ou ananas	Fruits de saison Tiramisu

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Produits Locaux

Elaboré sur place
Pain Boulangeries JULES Verson & HAYS Mouen

Boeuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts
sont 100% Français !

BIO
*Le riz est issu de l'agriculture biologique.
Les pâtes, la semoule, les pommes de terres et les légumes sont soit BIO soit répondent aux exigences de la loi EGalim (D'origine française ou locale, lorsque cela est possible / Respectueux du bien-être animal / Produit selon des pratiques favorables à l'environnement / Garantissant une meilleure rémunération des agriculteurs)*

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : RSVerson14

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE VOUS
SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine, à partir d'ingrédients frais, complété par quelques produits semi préparés afin d'assurer qualité et sécurité alimentaire.
Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

	LUNDI Chandeleur	MARDI Menu Végétarien	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Toast au fromage	Lentilles fêta et oignons rouges	Macédoines de légumes	Pizza	Salade Marco Polo
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gigot d'agneau à l'ail confit Haricots panachés Riz	Hachis parmentier végétarien Salade verte	Quiche Lorraine Salade verte	Filet de dinde Epinards à la crème Pâtes	Tajine boulettes marocaines Légumes tajines Semoule
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruits de saison Crêpe	Fruits de saison Gâteau de riz caramel	Fruits de saison Crêpes chantilly	Fruits de saison Marmelade de fruits	Fruits de saison Crème normande

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Produits Locaux

Elaboré sur place
Pain Boulangeries JULES Verson & HAYS Mouen

Boeuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts
sont 100% Français !

BIO
*Le riz est issu de l'agriculture biologique.
Les pâtes, la semoule, les pommes de terres et les légumes sont soit BIO soit répondent aux exigences de la loi EGAlim (D'origine française ou locale, lorsque cela est possible / Respectueux du bien-être animal / Produit selon des pratiques favorables à l'environnement / Garantissant une meilleure rémunération des agriculteurs)*

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : RSVerson14

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE VOUS
SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine, à partir d'ingrédients frais, complété par quelques produits semi préparés afin d'assurer qualité et sécurité alimentaire.
Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

	LUNDI	MARDI Menu Végétarien	MERCREDI	JEUDI Carnaval	VENDREDI Carnaval
HORS D'ŒUVRE	Paté de campagne	Carottes râpées	Riz au thon crème d'aneth	Macédoine de légumes	Pomme de terre vinaigrette à l'échalotte
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de volaille à la Hongroise (miel, abricot & pois chiches) Fricassées de carottes jaunes et oranges Purée	Quiche aux légumes Salade verte	Omelette roulée Pomme de terre rissolées	Chipolata ou merguez Gratin de chou fleur Pomme de terre	Nems Riz basmati
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruits de saison Yaourt	Fruits de saison Eclair au chocolat	Fruits de saison Quatre quart ananas	Compote Pop Corn*	Entremets Pop Corn*

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Produits Locaux

Elaboré sur place
Pain Boulangeries JULES Verson & HAYS Mouen

Boeuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts
sont 100% Français !

BIO

Le riz est issu de l'agriculture biologique.
Les pâtes, la semoule, les pommes de terres et les légumes sont soit BIO soit répondent aux exigences de la loi EGalim (D'origine française ou locale, lorsque cela est possible / Respectueux du bien-être animal / Produit selon des pratiques favorables à l'environnement / Garantissant une meilleure rémunération des agriculteurs)

**Animation Carnaval : Pop Corn une seule fois au menu mais 2 animations l'une au restaurant de l'école F. Dolto et l'autre au restaurant de l'école V. Hugo*

Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr

Code à saisir : RSVerson14

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine, à partir d'ingrédients frais, complété par quelques produits semi préparés afin d'assurer qualité et sécurité alimentaire.
Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.