

## Restauration scolaire à Brest en Janvier 2012

S 01		Mardi 03	Mercredi 04	Jeudi 05	Vendredi 06
		Carottes bio râpées vinaigrette Ou potage de légumes	<i>Betteraves vinaigrette</i>	Tomates vinaigrette Self: Concombres raita	Carottes bio râpées vinaigrette Ou potage de légumes Self: Pomelos bio
		Emincé de dinde à la normande (volaille certifiée)	<i>Langue de bœuf sauce madère</i>	Pavé de poisson sauce oseille S/Poisson: Boulettes de mouton	Rôti de porc à l'ancienne S/porc: Rôti de dinde
		Brocolis chou fleur	<i>Pommes de terre bio vapeur</i>	Haricots verts	Flageolets
		Suisse sucré	<i>Brie</i>	Saint Paulin	Coulommiers
		Clémentines bio (ou Orange bio) Self: Pomme bio	<i>Pruneaux au sirop</i>	<b>Galette aux pommes</b> Self: <b>Galette frangipane</b>	Liégeois chocolat Self: Crème dessert vanille
Goûters		<i>Muffin</i>	<i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Kiwi</i>	<i>Banane bio</i>
S 02	Lundi 09	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
	Salade de pâtes aux 3 couleurs (pâtes, concombres, tomates, basilic, vinaigrette) Self: Pommes de terre bio et tomates	Betteraves râpées en salade Ou Potage potiron	<i>Pomelos bio</i>	Salade verte bio aux croûtons Self: Duo de choux râpés	Betteraves râpées en salade Ou Potage potiron Self: Tomates vinaigrette
	Cordon bleu de volaille	Omelette sauce tomate	<i>Marmite de poisson à l'estragon</i> S/poisson: <i>Burger de veau</i>	<b>Gratin savoyard</b> (saucisses Strasbourg, saucisson à l'ail , pommes de terre bio et fromage à	Sauté de bœuf façon mironton (bœuf charolais)
	Courgettes bicolores	Gnocchis	<i>Semoule</i>	S/Porc: Saucisse de volaille	Carottes bio persillées
	Petit filou	Emmental	<i>Samos</i>	*	Saint Bricet
	Pomme bio Self: Kiwi	Fromage blanc aux fruits Self: Fromage blanc bio et miel	<i>Mousse au chocolat au lait</i>	Mosaïque de fruits Self: Purée de fruits pomme banane	Paris Brest Self: Chou à la crème
Goûters	<i>Pain au lait</i>	<i>Poire</i>	<i>Fruits secs</i>	<i>Lacté chocolat</i>	<i>Orange bio</i>
S 03	Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
	Carottes bio et chou blanc râpés en vinaigrette Self: Céleri râpé vinaigrette	Taboulé Ou potage de légumes	<i>Salade Texane (riz, h rouges, maïs)</i>	Salade d'endives aux noix Self: Betteraves râpées en salade	<b>REPAS POUR LA TERRE</b> Œuf mayonnaise Self: Salade de quinoa (quinoa, haricot plat, pois, tomates, paprika, ail)
	Filet de poisson sauce crustacés S/Poisson: Burger de veau	Goulash de dinde (volaille certifiée)	<i>Rôti de porc au jus</i> S/Porc: <i>Rôti de dinde</i>	Steack haché sauce barbecue (viande charolaise)	Parmentier de légumes (Purée de pdt bio, lentilles, carottes, tomates, pois, oignons)
	Riz pilaf	Haricots beurre	<i>Jardinière de légumes</i>	Frites	Salade verte bio
	Crème dessert vanille Self: Flan nappé caramel	Gouda	<i>Petit filou</i>	*	Camembert
	Biscuits palmiers	Kiwi Self: Pomme rouge bio	<i>Ananas frais</i>	Yaourt nature bio et sucre roux équitable Self: Fromage blanc bio	Poire Self: Orange bio
Goûters	<i>gaufre</i>	<i>Liégeois vanille</i>	<i>Barre bretonne</i>	<i>Banane bio</i>	<i>Petit filou</i>
S 04	Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
	Céleri bio rémoulade Self: Pomelos bio	salade verte bio au maïs Ou potage crécy	<i>Pâté de campagne et cornichons</i> S/Porc: <i>Galantine de volaille et cornichons</i>	Riz niçois (riz, haricots verts, thon, tomate) Self: Salade de pommes de terre	Salade verte bio au maïs Ou potage crécy Self: Duo de choux râpés
	Sauté de porc dijonnaise S/Porc: Sauté de dinde	Pavé de poisson sauce ciboulette S/Poisson: boulettes de bœuf	<i>Cuisse de poulet rôti au jus (volaille certifiée)</i>	Blanquette de veau	Farfallinas bolognaise (viande charolaise)
	Haricots blancs	semoule	<i>Chou fleur</i>	Carottes bio	*
	Tomme noire	Six de Savoie	<i>Suisse sucré</i>	Carré de l'est	Fromage râpé
	Mousse au chocolat au lait Self: Liégeois vanille	Purée de fruits aux pommes Self: Purée de fruits aux poires	<i>Pomme bio</i>	Banane bio Self: Kiwi	Petit pot de glace vanille chocolat Self: Petit pot de glace vanille fraise
Goûters	<i>Madeleine</i>	<i>Yaourt nature bio</i>	<i>Génoise abricot</i>	<i>Chocolat en barre</i>	<i>Kiwi</i>
S 05	Lundi 30	Mardi 31	Mercredi 01 Février	Jeudi 02	vendredi 03
	Betteraves vinaigrette Self: Haricots verts vinaigrette	Carottes bio vinaigrette Ou potage potiron	<i>Concombres raita</i>	Chou blanc aux raisins Self: Chou rouge aux pommes	Carottes bio vinaigrette Ou potage potiron Self: Céleri bio en salade
	Aiguillettes de poulet sauce chasseur	Pavé de poisson pané S/Poisson: Nuggets de volaille	<i>Bœuf bourguignon (viande de race bouchère)</i>	Rôti de porc au caramel S/Porc: Rôti de dinde	Filet de poisson sauce citron S/poisson: Steak haché de bœuf (viande charolaise)
	Purée de pommes de terre bio	Ratatouille	<i>Légumes racines (carottes bio, navet, céleri)</i>	Poêlée forestière (h verts, salsifis, champignons) Camembert	Riz aux légumes
	Fraidou Pomme bio Self: Kiwi	Emmental Yaourt nature bio Self: Fromage blanc nature bio	<i>Banane bio</i>	<b>"Fête des crêpes" : Crêpe à la confiture</b>	Mimolette Orange bio Self: Poire
Goûters	<i>Lacté vanille</i>	<i>Cookies</i>	<i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Mosaïque de fruits</i>	<i>Chocolat à tartiner</i>