

















## MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE DE PIBRAC

### du lundi 8 janvier au vendredi 2 février 2018



<i>lundi 8 janvier 2018</i>	<i>lundi 15 janvier 2018</i>	<i>lundi 22 janvier 2018</i>	<i>lundi 29 janvier 2018</i>
<b>Croissillon emmental</b> (1,2,11) <b>Omelette</b> (1) <b>Haricots plats à l'espagnole</b> (poivrons, oignons, chorizo) <b>Yaourt nature sucré</b> (2)	<b>Salade d'avocats et surimis</b> (3,4,5,13) <b>Cappelletis 5 fromages</b> (2,11)  <b>Compote de pommes</b> <b>Cigarettes russes</b> (1,11)	<b>Céleri remoulade</b> (9,13) <b>Escalope de volaille viennoise</b> <b>"maison"</b> (11) <b>Haricots beurre</b> (2) <b>Comté</b> (2)  <b>Fruit</b>	<b>Salade d'artichauts</b> (13) <b>Palette à la diable</b> (13) <b>Frites</b> <b>Fournol</b> (2)  <b>Pomme Juliet</b>
<i>mardi 9 janvier 2018</i>	<i>mardi 16 janvier 2018</i>	<i>mardi 23 janvier 2018</i>	<i>mardi 30 janvier 2018</i>
<b>Macédoine de légumes</b> (1,9,13)  <b>Bourguignon</b> <b>Farfalles au beurre</b> (11) (emmental râpé) (2) <b>Clémentine</b>	<b>Velouté forestier</b> (2) <b>Pavé de colin à la bordelaise</b> (5,11) <b>Gratin</b>  <b>de potimarron</b> (2) <b>Pavé de noisettes</b> (1,2,10,11)	<b>Repas du Maghreb</b> <b>Soupe orientale</b> (12)  <b>Couscous</b> (11,12)  (semoule)  <b>Salade d'oranges à la cannelle</b> <b>et fleur d'oranger</b>	 <b>Salade de Quinoa</b> (13) <b>Cassolette de poisson</b> (2,3,4,5) <b>gratinée</b> <b>Poêlée de légumes verts</b> (2) <b>Pruneaux au sirop</b>
<i>jeudi 11 janvier 2018</i>	<i>jeudi 18 janvier 2018</i>	<i>jeudi 25 janvier 2018</i>	<i>jeudi 1 février 2018</i>
<b>Endives à la mimolette et</b> <b>aux noix</b> (10,13) <b>Navarin d'agneau</b>  <b>Navets frais</b>  <b>Galette des rois</b> (1,2,10,11)	<b>Carottes râpées</b> (13)   <b>Croque Monsieur "maison"</b> (2,11) <b>Banane au chocolat</b>	<b>Chou doux mayonnaise</b> (1,9,13)  <b>Steak haché</b>  <b>Purée de patate douce</b> (2)  <b>Flan nappé caramel</b> (1,2)	 <b>Betteraves</b>  <b>Sauté de dinde aux</b> <b>champignons</b> <b>Duo de carottes</b> (2) <b>Vache qui rit</b> (2) <b>Biscuit</b> (1,2,11)
<i>vendredi 12 janvier 2018</i>	<i>vendredi 19 janvier 2018</i>	<i>vendredi 26 janvier 2018</i>	<i>vendredi 2 février 2018</i>
<b>Jambon blanc / Beurre</b> <b>Crêpe aux deux saumons</b> (2,5,11) <b>Purée de brocolis</b> (2) <b>Saint Moret</b> (2)   <b>Kiwis</b>	<b>Lentilles en salade</b> (13) <b>Colombo de poulet</b> <b>Poêlée d'autrefois</b>   <b>Cabriol de chèvre</b> (2) <b>Salade de fruits frais</b>	<b>Rillettes</b> <b>Poisson frais</b> (5) <b>sauce tartare</b> (1,9,13)  <b>Céréales</b> (11,2) <b>Aux petits légumes</b>  <b>Fromage blanc sucré</b> (2)	<b>Œufs mayonnaise</b> (1,9,13) <b>Chou farcie</b> (8) <b>sauce tomate</b>  <b>Riz</b>   <b>Yaourt aromatisé</b> (2)

#### Légende

-  Agriculture bio,
-  Viande bovine française
-  Produit local
-  [Projet "trop moche mais trop bon !"](#)

Nos vinaigrettes sont réalisées avec de la **moutarde BIO**, sans sulfites

#### Allergènes (hors traces)

- (1) Œuf
- (2) Lait
- (3) Crustacés
- (4) Mollusques
- (5) Poissons
- (6) Arachides
- (7) Graines de sésame
- (8) Soja
- (9) Anhydride sulfureux et sulfites
- (10) Fruits à coque
- (11) Céréales contenant du gluten
- (12) Céleri
- (13) Moutarde
- (14) Lupin

Ces menus pourront être modifiés pour des questions de logistique, merci de votre compréhension.