



AU MENU

Restaurant scolaire de Santeuil et Brignancourt

Semaine du 09 au 13 Janvier 2023 (S02)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salami <i>Oeuf dur et dosette mayonnaise</i>	Bâtonnet de surimi mayonnaise		Velouté de légumes variés BIO	Carottes râpées nature BIO
Plats	Lasagnes bolognaises VBF	Saucisse de Toulouse HVE grillée		Palette de porc à la diable	Oeufs durs Florentine
		Pavé de poisson blanc sauce crustacé		Couscous boulettes de soja	
Accompagnements		Lentilles BIO cuisinées maison		Semoule BIO	Riz créole BIO
Laitage	Yaourt aromatisé BIO				
Desserts		Fruit frais BIO		Compote de pommes HVE	Eclair au chocolat



AU MENU

Restaurant scolaire de Santeuil et Brignancourt

Semaine du 15 au 19 Janvier 2023 (S03)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Velouté de légumes			Carottes râpées nature BIO	
Plats	Poulet rôti	Pavé de poisson blanc Dieppoise		Croustillant fromager	Dos de colin sauce citron
	Rousties de légumes				
Accompagnements	Printanière de légumes	Tortis HVE		Purée de pommes de terre BIO	Haricots verts
Laitage	Dessert lacté vanille	Fromage frais nature BIO et dosette de sucre		Yaourt sucré BIO	Edam BIO
Desserts		Fruit frais			Couronne des rois



AU MENU

Restaurant scolaire de Santeuil et Brignancourt

Semaine du 22 au 26 Janvier 2023 (S04)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées				Œuf dur et dosette mayonnaise	Salade chef (tomates maïs fromage et salade verte)
Plats	Saucisse knack nature	Jambon blanc HVE froid		Gratin de pâtes ratatouille et fromage	Rôti de porc au miel
	Pilons de poulet basquaise	Oeufs durs sauce mornay			Beignets au calamar nature
Accompagnements	Pâtes	Frites au four			Lentilles cuisinées
Laitage	Yaourt aux fruits BIO	Emmental BIO		Fromage blanc aromatisé aux fruits	
Desserts	Fruit frais BIO	Purée de pommes poire BIO			Gâteau aux pommes



AU MENU

Restaurant scolaire de Santeuil et Brignancourt

Semaine du 29 Janvier au 02 Février 2023 (S05)



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Velouté de potiron	Carottes râpées nature BIO		Salade suisse	
Plats	Paupiette de veau charcutière	Escalope de volaille panée BIO et dosette de ketchup		Gratin savoyard	Rousties de légumes
				Tajine de boulettes d'agneau miel abricots	
Accompagnements	Haricots beurre	Farfalles HVE			Riz
Laitage				Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré BIO
Desserts	Fruit frais	Crème dessert vanille BIO			Crêpe sucrée