

# Restaurant scolaire d' Appoigny

Légende :



BIO



PRODUIT DU TERROIR

Les produits de saison sont signalés par un astérisque \*

lundi 09 janvier	mardi 10 janvier	mercredi 11 janvier	jeudi 12 janvier	vendredi 13 janvier
TABOULÉ	SALADE VERTE	<b>RADIS NOIRS RÂPÉS</b>	SALAMI - CORNICHON	SALADE D'ENDIVES
<b>SAUTÉ DE BŒUF EN GOULASCH</b>	TARTIFLETTE	QUENELLES DE VOLAILLE SAUCE CHAMPIGNONS	CŒUR DE MERLU SAUCE PROVENÇALE	ÉCHINE DE PORC 1/2 SEL
<b>CAROTTES BIO PERSILLÉES</b>	AUX DÉS DE VOLAILLE	HARICOTS VERTS	BLÉ EN PILAF	PETITS POIS
TENDRE BLEU	YAOURT NATURE	BUCHETTE CHÈVRE ET VACHE	<b>CARRÉ FRAIS BIO</b>	CAMEMBERT
FRUIT FRAIS	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	ÉCLAIR VANILLE	FRUIT FRAIS	CASSATE PÂTISSIÈRE AUX POMMES

lundi 16 janvier	mardi 17 janvier	mercredi 18 janvier	jeudi 19 janvier	vendredi 20 janvier
TERRINE DE LÉGUMES SAUCE VERTE	CRÊPE AUX FROMAGES	POTAGE DE LÉGUMES	<b>SALADE COLESLAW</b>	<b>CÉLÉRI RÉMOULADE</b>
SAUCISSE DE TOULOUSE	SAUTÉ DE POULET AUX CHAMPIGNONS	STEAK HACHÉ À LA TOMATE	BLANQUETTE DE VEAU	FILET DE POISSON MEUNIÈRE, CITRON
<b>LENTILLES BIO</b>	HARICOTS BEURRES	SPAGHETTI AU BEURRE	<b>RIZ BIO EN PILAF</b>	JULIENNE DE LÉGUMES
FROMAGE BLANC	COULOMMIERS	EMMENTAL RÂPÉ	RONDELÉ	BRIE
FRUIT FRAIS	FRUIT FRAIS	ENTREMET AU CHOCOLAT	LIÉGEOIS À LA VANILLE	GÂTEAU BASQUE

lundi 06 février	mardi 07 février	mercredi 08 février	jeudi 09 février	vendredi 10 février
SALADE DE SALSIFIS AU MAÏS	POTAGE DE LÉGUMES	TARTE AUX FROMAGES	<b>CAROTTES RÂPÉES</b>	SALADE VERTE
<b>HAUT DE CUISSE DE POULET AUX HERBES</b>	STEAK HACHÉ À L'ÉCHALOTE	BLANQUETTE DE PORC À LA NIÇOISE	CASSOLETTE DU PÊCHEUR À L'ARMORICAINE	CHOUCROUTE
<b>HARICOTS VERTS BIO</b>	POMMES SAUTÉES OU FRITES	RATATOUILLE	RIZ	GARNIE
EMMENTAL	BUCHETTE CHÈVRE ET VACHE	CANTAFRAIS	SAINT NECTAIRE	YAOURT NATURE
NAPPÉ VANILLE - MADELEINE	FRUIT FRAIS	FRUIT FRAIS	<b>COMPOTE DE FRUITS BIO</b>	FRUIT FRAIS

lundi 23 janvier	mardi 24 janvier	mercredi 25 janvier	jeudi 26 janvier	vendredi 27 janvier
RILLETES DE THON	<b>CAROTTES BIO RÂPÉES</b>	SALADE DE LENTILLES	POTAGE DE LÉGUMES	SALADE DE CHOU CHINOIS
CROUSTY DE POULET	RÔTI DE PORC AU MIEL	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE KEBAB	ROND DE GITE AU JUS	NEMS À LA VOLAILLE
CHOUX VERTS ET NAVETS	TORTIS AU BEURRE	LÉGUMES DE COUSCOUS ET SEMOULE	HARICOTS VERTS	RIZ CANTONNAIS
CARRÉ DE L'EST	SAMOS	TOMME NOIRE	PETIT SUISSE AROMATISÉ	PETIT COTENTIN
FRUIT FRAIS	YAOURT AUX FRUITS	FRUIT FRAIS	<b>FRUIT FRAIS BIO</b>	BEIGNET AUX FRAMBOISES

lundi 13 février	mardi 14 février	mercredi 15 février	jeudi 16 février	vendredi 17 février
TERRINE DE LÉGUMES SAUCE ANDALOUSE	CONCOMBRES À LA BULGARE	SALADE DE PÂTES	<b>CÉLÉRI EN RÉMOULADE</b>	ROSETTE - CORNICHON
OMELETTE SAUCE TOMATE	CORDON BLEU DE VOLAILLE	FILET DE COLIN À L'ESTRAGON	<b>SAUTÉ DE BŒUF MARENGO</b>	PAVÉ DE POISSON À L'HUILE D'OLIVE ET CITRON VERT
POMMES DE TERRE VAPEUR PERSILLÉE	ÉPINARDS À LA CRÈME	CHOUX FLEUR	POÉLÉE AUX LÉGUMES	<b>TORTIS BIO</b>
<b>TRINQUELIN BIO</b>	VACHE QUI RIT	TARTARE	CHAOURCE	CARRÉ DE L'EST
FRUIT FRAIS	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	FRUIT FRAIS	GÂTEAU DE PAIN PERDU ET POMMES	FRUIT FRAIS

lundi 30 janvier	mardi 31 janvier	mercredi 01 février	jeudi 02 février	vendredi 03 février
BETTERAVES ROUGES	PÂTÉ DE CAMPAGNE - CORNICHON	POMELOS AU SUCRE	CHOUX ROUGE EN RÉMOULADE	SALADE D'ENDIVES
<b>BŒUF BOURGUIGNON</b>	DOS DE COLIN SAUCE OSEILLE	AIGUILLETES DE VOLAILLE À LA CRÈME	HACHÉ DE VEAU SAUCE EMMENTAL	SAUTÉ DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE
GRATIN DE POMMES DE TERRE	JARDINIÈRE DE LÉGUMES	PURÉE SAINT GERMAIN	JEUNES CAROTTES	<b>COQUILLETES BIO</b>
<b>TOMME BIO</b>	PETIT SUISSE NATURE	BOURSIN	CAMEMBERT	CROQ LAIT
FRUIT FRAIS	FRUIT FRAIS	POMME AU FOUR	CRÊPE AU SUCRE	FROMAGE BLANC AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

lundi 06 mars	mardi 07 mars	mercredi 08 mars	jeudi 09 mars	vendredi 10 mars
TABOULÉ À L'ORANGE	<b>CHOUX BLANC À LA FRANCO-COMTOISE</b>	CHAMPIGNONS À LA BULGARE	MACÉDOÏNE DE LÉGUMES	<b>CÉLÉRI À L'ANCIENNE</b>
CALAMARS À LA ROMAINE SAUCE TARTARE	AIGUILLETES DE POULET AU SAFRAN	NORMANDIN DE VEAU SAUCE AU BRIE	<b>SPAGHETTI BIO</b>	JAMBON FAÇON CHABLISIENNE
CAROTTES VICHY	RIZ	HARICOTS BEURRES	SAUCE BOLOGNAISE	GRATIN DE LÉGUMES
<b>YAOURT NATURE BIO</b>	DÉLICE CAMEMBERT	CARRÉ FRAIS	EMMENTAL RÂPÉ	BUCHETTE DE CHÈVRE ET VACHE
FRUIT FRAIS	POIRES AU CASSIS	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT FRAIS	CRÈME DESSERT CARAMEL