



Menus du 8 janvier au 9 février 2018

RESTAURANT SCOLAIRE DE BONNETAN

Produits Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



Retrouvez les menus de la restauration scolaire sur le site Internet de la mairie de Bonnetan :



Recette et infos disponibles sur : <http://api-chroniquesculinaires.fr>



En Janvier
Sauté de porc à la vanille et au gingembre

En Février
Beignets anciens jus à la clémentine et au curry

La Chronique Culinaire



lundi 08 janvier	mardi 09 janvier	jeudi 11 janvier	vendredi 12 janvier
BETTERAVE	SALADE PIEMONTAISE	SALADE VERTE BIO AU SURIMI	POTAGE DE LEGUMES BIO
BOULETTE DE BŒUF A L'ITALIENNE	OMELLETTE FROMAGERE	POISSON MEUNIERE AU CITRON	JAMBON GRILLE
PATES BIO	HARICOTS VERTS	PUREE DE POTIRON	LENTILLES ET CAROTTES
VACHE QUI RIT	EMMENTAL	FROMAGE	CAMEMBERT
COMPOTE DE POMMES BIO	ENTREMETS CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	GALETTE DES ROIS

Repas Savoie

lundi 29 janvier	mardi 30 janvier	jeudi 01 février	vendredi 02 février
VELOUTE SAVOYARD (CHOUX, CAROTTES, HARICOTS BLANC, CROUTONS)	POTAGE DE LEGUMES BIO	CAROTTES RAPEES	SALADE COMPOSE
RACLETTE	ESCALOPE DE DINDE MARINEE	ROTI DE BŒUF	DOS DE COLIN SAUCE BEURRE BLANC
CREME DESSERT AU MIEL	POEELE MERIDIONNALE	Frites	GRATIN DE BROCOLIS BIO ET POMME DE TERRE
	GOUDA	MIMOLETTE	KIRI
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO	CREPE AU SUCRE

lundi 15 janvier	mardi 16 janvier	jeudi 18 janvier	vendredi 19 janvier
VELOUTE DE POIREAUX BIO	PATE DE CAMPAGNE	SALADE VERTE AUX DES DE FROMAGE	CAROTTES BIO RAPEES VINAIGRETTE
NUGGET DE POULET (PLEIN FILET)	SPAGHETTI	FILET DE POISSON SAUCE BEURRE CITRON	SAUTE DE PORC GINGEMBRE ET VANILLE
HARICOTS BEURRE	BOLAGNAISE	RIZ BIO	PUREE DE POMMES DE TERRE
EMMENTAL	BONBEL	SAINT MORET	SAINT PAULIN
PANNA COTTA AU COULIS DE FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT

Repas Asiatique

lundi 05 février	mardi 06 février	jeudi 08 février	vendredi 09 février
BETTERAVE MIMOSA	SAUCISSON ET BEURRE	SOUPE CHINOISE	POTAGE DE LEGUMES BIO
HACHIS PARMENTIER	SAUTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	ROTI DE PORC A LA THAI	MAREE DU JOUR
SALADE VERTE	DUO DE HARICOTS (VERTS ET BEURRE)	RIZ CANTONNAIS	POEELE DE LEGUMES
FROMAGE DE CHEVRE	CHANTENEIGE	FROMAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGE
FRUIT DE SAISON BIO	PETITS SUISSES AU FRUITS	FLAN A LA NOIX DE COCO	BEIGNET ET JUS DE CLEMENTINES

lundi 22 janvier	mardi 23 janvier	jeudi 25 janvier	vendredi 26 janvier
VELOUTE DE CHAMPIGNONS	FRIAND AU FROMAGE	SALADE VERTE AUX NOIX ET DES DE JAMBON DE DINDE	COLESLAW
NORMANDIN DE VEAU A LA NORMANDE	EMINCE DE BŒUF AUX OLIVES VERTES	POISSON PANE AU CITRON	CUISSE DE POULET ROTI AU JUS
CAROTTES BIO VICHY	GRATIN DE CHOU-FLEUR BIO ET POMMES DE TERRE	RIZ BIO PILAF	PETITS POIS BIO
COULOMMIERS	FRUIT DE SAISON	FROMAGE	FROMAGE
FLAN AU CARAMEL		FRUIT DE SAISON	TARTELETTE AU CHOCOLAT

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.



Commission Restaurant le Lundi 12 mars 2018 à 18h15