

Midi - RESTAURANT SCOLAIRE RABELAIS

Menu du Lundi 6 Janvier au Vendredi 10 Janvier 2025

Lundi 6 Janvier

Mardi 7 Janvier

Mercredi 8 Janvier

Jeudi 9 Janvier

Vendredi 10 Janvier

	Carottes BIO râpées , Vinaigrette		Céleri rave sauce rémoulade	Toast gratiné à l'emmental
Nuggets à la volaille	Chili végétarien au soja BIO	Sauté de porc à la moutarde	Fricassée de la mer aux champignons	Saucisse de volaille
Penne , Sauce tomate	Riz BIO	Pommes de terre vapeur Butternut rôtie	Boulgour Gratin de brocolis à la béchamel	Écrasé de pommes de terre du chef Fondue de poireaux
Fromage		Bûchette au lait mélange		
Poire au caramel	Fromage blanc BIO à la compote	Fruit de saison	Galette des rois aux pommes	Liégeois vanille

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Midi - RESTAURANT SCOLAIRE RABELAIS

Menu du Lundi 13 Janvier au Vendredi 17 Janvier 2025

Repas Montagnard

Lundi 13 Janvier	Mardi 14 Janvier	Mercredi 15 Janvier	Jeudi 16 Janvier	Vendredi 17 Janvier
Charcuterie et condiments	Potage Saint Germain		Salade de lentilles blondes au persil	Velouté de potiron
Filet de colin MSC , Sauce à l'échalote	Omelette nature	Pasta party bolognaise au boeuf BIO	Filet de poulet , Sauce crème	Charcuterie et condiments
Pommes de terre rôties Ratatouille du chef	Semoule , Sauce tomate Céleri braisé	Coquillettes BIO	Riz pilaf poêlée de champignons et de carottes BIO	Salade verte , Vinaigrette Pomme de terre au four gratinée à la raclette
		Emmental BIO		
Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Compote de pommes BIO	Ile flottante du chef	Cocktail de fruits

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Midi - RESTAURANT SCOLAIRE RABELAIS

Menu du Lundi 20 Janvier au Vendredi 24 Janvier 2025

Lundi 20 Janvier	Mardi 21 Janvier	Mercredi 22 Janvier	Jeudi 23 Janvier	Vendredi 24 Janvier
Endives aux pommes , Vinaigrette	Soupe à la tomate	Œuf dur mayonnaise		Coleslaw
Tortellini ricotta épinards	Aiguillettes de poulet , Sauce tex mex	Rôti de porc , Sauce provençale	Sauté de bœuf BIO à l'indienne	Filet de lieu MSC , Sauce citron
	Frites Salade verte , Vinaigrette	Purée de pommes de terre Haricots verts à l'ail	Cœur de blé BIO Carottes BIO braisées	Épinards à la crème Riz pilaf
			Fromage BIO	
Fromage blanc sucré	Fruit de saison	Semoule au lait	Banane BIO	Clafoutis aux poires

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Midi - RESTAURANT SCOLAIRE RABELAIS

Menu du Lundi 27 Janvier au Vendredi 31 Janvier 2025

Repas bas carbone

Lundi 27 Janvier	Mardi 28 Janvier	Mercredi 29 Janvier	Jeudi 30 Janvier	Vendredi 31 Janvier
	Potage aux poireaux et pommes de terre	Carottes râpées au citron , Vinaigrette		Céleri rave BIO sauce rémoulade
Sauté de dinde façon blanquette	Boulettes végétales façon thai	Steak burger au veau , Sauce dijonnaise	Filet de hoki MSC , Sauce aigre douce	Hachis Parmentier du chef au bœuf BIO
Légumes de la blanquette Pommes de terre vapeur	Penne , Emmental râpé Poêlée de légumes d'Hiver	Pommes de terre vapeur Petits pois aux oignons	Riz basmati façon pilaf Potimarron rôti	Chiffonnade de batavia BIO , Vinaigrette
Fromage			Fromage	
Fruit de saison	Flan nappé caramel	Yaourt aromatisé	Mousse au chocolat du chef	Fruit BIO de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Midi - RESTAURANT SCOLAIRE RABELAIS

Menu du Lundi 3 Février au Vendredi 7 Février 2025

Lundi 3 Février	Mardi 4 Février	Mercredi 5 Février	Chandeleur Jeudi 6 Février	Kebab Party Vendredi 7 Février
Betteraves BIO , Vinaigrette	Friand au fromage	Soupe à la tomate	Céleri rave en rémoulade au curry	
Sauté de poulet	Sauté de bœuf aux carottes	Filet de merlu MSC , Sauce crème	Lasagnes aux légumes	Assiette kebab
Cœur de blé BIO Haricots verts BIO	Carottes aux oignons jaunes Pommes de terre vapeur	Purée de patates douces Fondue de poireaux	Salade verte , Vinaigrette	Frites Salade verte
Fromage blanc BIO , Coulis de fruits rouges	Ananas frais	Crème aux œufs du chef	Crêpe au sucre du chef	Fruit de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**