

# Menu de JANVIER 2019

## Restaurants scolaires de BRIE

**LEGENDE**

Fruits et Légumes crus  
 Fruits et légumes cuits  
 Viande, Œuf, Poisson  
 Féculents  
 Produits laitiers  
 Produits sucrés

**2019**

**BONNE ANNEE ! et BON APPETIT ! de la part de l'équipe de cuisine**

LUNDI 7	MARDI 8	JEUDI 10	VENDREDI 11
Soupe de légumes Pâtes bolognaise Edam Clémentine	Salade vitaminée ( Salade, orange) Cordons bleus Petits pois Yaourt aromatisé	Endives + thon +St Moret Colombo de porc <b>BBC</b> Riz Bûche de chèvre* Confiture de myrtilles	Carottes râpées Poisson à la tomate Gratin choux-fleurs + Brocolis Galette des Rois *
LUNDI 14	MARDI 15	JEUDI 17	VENDREDI 18
Chou bicolore + maïs Rôti de dinde farci aux pruneaux Navets + carottes Yaourt vanille*	Panaché de haricots Poisson meunière Lentilles Cantal Pomme*	Velouté de potiron Rôti de veau Poêlée lyonnaise (H verts, P de terre, Lardons) Emmental Eclair vanille	Salade mimosa <b>AB</b> Tartiflette P.de terre, jambon, Reblochon) Compote (Pommes-ananas)
LUNDI 21	MARDI 22	JEUDI 24	VENDREDI 25
Radis + beurre salé* Emincé de volaille <b>BBC</b> Sauce basquaise Semoule Petits suisses	Betteraves +maïs Blanquette de veau* Carottes +champignons P. de terre Gouda Clémentine	Salade de pâtes (Pâtes+poulet+ tomates) Oeuf dur <b>AB</b> Epinards <b>AB</b> béchamel Kiri Kiwi	Salade aux noix Croustillant de merlu Haricots blancs St Nectaire Mousse au chocolat
LUNDI 28	MARDI 29	JEUDI 31	VENDREDI 1er février
Salade lorraine (chou+ Jambon+emmental) Piperade de boeuf* Riz Yaourt nature* Confitures variées	Salade russe (P.de Terre+betterave+oeuf) Jambon blanc* Endives béchamel Fromage blanc* Salade de fruits frais	Pêches au thon Rôti de dindonneau Poêlée de légumes Tome blanche Banane	Velouté de tomates Cuisses poulet <b>BBC</b> Haricots verts Flan patissier

Sous réserve de disponibilité, ces produits pourront être remplacés par des produits équivalents au plan nutritionnel

\*: Produit locaux

**Italique** : Produit de saison

**AB**: Produit issu de l'agriculture biologique

**BBC** : Produit selon engagement Bleu Blanc Coeur

# Menu de FEVRIER 2019

## Restaurants scolaires de BRIE

L'hiver appelle aux plats chauds et réconfortants. Voici donc revenue la période des soupes ...

Une soupe est proposée environ chaque semaine durant la période qui s'étend de novembre à avril. Le potage a l'avantage d'apporter de la chaleur en début de repas, d'hydrater l'organisme et de consommer des légumes sans vraiment s'en rendre compte.

Au restaurant scolaire de BRIE, les soupes sont réalisées avec des légumes de saison et des pommes de terre fraîches. Elles peuvent être classiques comme la soupe à la tomate ou plus originales pour découvrir d'autres saveurs comme le velouté de lentilles et de chicons...



LUNDI 4	MARDI 5	JEUDI 7	VENDREDI 8
<b>Chandeleur</b> <i>Radis</i> croq au sel Nuggets de poulet Galettes de légumes 1 verre de lait* Crêpe au chocolat	<b>Nouvel an chinois</b> Nems au poulet Porc <b>BBC</b> au caramel Nouilles chinoises Beignet aux fruits	<i>Velouté de chicons</i> Boulettes de volaille Purée pois cassés Comté Pomme*	<i>Salade</i> aux 3 fromages Filet poisson* frais sauce hollandaise Ebly Fromage blanc* Fruits secs
LUNDI 11	MARDI 12	JEUDI 14	VENDREDI 15
<i>Salade coleslaw</i> (carottes + chou) Riz thiam (courgettes+riz+jambon) Fromage de brebis* Confiture de cerises	Taboulé d'hiver (agrumes, raisins secs) Sauté de volaille <b>BBC</b> Gratin de choux-fleurs Brie Banane	<i>Céleri + carottes</i> Sauté de boeuf* Pâtes Méli mélo de fromages Fruit de saison	<i>Endive s</i> + mimolette Moules Frites Poire au chocolat

Sous réserve de disponibilité, ces produits pourront être remplacés par des produits équivalents au plan nutritionnel

\* : Produit locaux

**Italique** : Produit de saison

**AB**: Produit issu de l'agriculture biologique

**BBC** : Produit selon engagement Bleu Blanc Coeur

**VACANCES D'HIVER**