





Semaine n°
n° 2

Restaurant scolaire - Broons

11 au 15 janvier 2021

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>	Info de la semaine
Entrée	Tomates	Potage courge bleue de Hongrie	Salade indienne	Macédoine de légumes	
Plat principal	Steak haché	Gratin de chou fleur aux lardons	Bœuf bourguignon	Lasagnes de légumes	
Accompagnement	Semoule ratatouille		Flageolets carottes	Salade	Compositions des plats
Produit laitier	Entremet vanille		Yaourt mangue		 Salade indienne Poulet, chou blanc, tomate, curry
Dessert		Fruit de saison		Fruit de saison	

Sous réserve de changement en fonction des stocks

La préparation des repas se fait à L'Auberge des écoliers avec un maximum de produits locaux

LE MANGEONS LOCAL et bio





Semaine n°
n° 3

Restaurant scolaire - Broons

du 18 au 22 janvier 2021

Les déjeuners proposés appliquent l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutrition

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
Entrée	Betteraves rouges crues	Salade verte comté maïs	Potage courge bleue de Sombra au fromage	Coquillettes à l'emmental
Plat principal	Escalope de dinde	Croque fromage	Filet de poisson frais	Petit brun de veau
Accompagnement	Frites	Haricots verts	Boullgour en sauce	Riz aux petits légumes
Produit laitier	Mousse au chocolat	Chou à la crème		Fromage blanc
Dessert			Fruit de saison	

Info de la semaine



Compositions des plats



Sous réserve de changement en fonction des stocks

La préparation des repas se fait à L'Auberge des écoliers avec un maximum de produits locaux



et bio







Semaine n°
n° 4

Restaurant scolaire - Broons

du 25 au 29 janvier 2021

Les déjeuners proposés appliquent l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutrition

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>	Info de la semaine
Entrée	Céleri cru	Potage de courge	Poireaux cheddar	Terrine de campagne	
Plat principal	Tartiflette	Poulet grillé	Pâtes aux œufs brouillés en sauce	Feuilleté de poisson	
Accompagnement	Salade	Gratin de courgettes		Salade	
Produit laitier	Yaourt vanille			Fromage	
Dessert		Fruit de saison	Compote de pommes	Fruit de saison	
					Compositions des plats
					

Sous réserve de changement en fonction des stocks

La préparation des repas se fait à L'Auberge des écoliers avec un maximum de produits locaux

MANGEONS LOCAL et bio






Semaine n°
n°5

Restaurant scolaire - Broons

du 1er au 5 février 2021

Les déjeuners proposés appliquent l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutrition

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>	Info de la semaine
Entrée	Concombres	Potage de courge	Salade fromage maïs	PDT au thon	
Plat principal	Pâtes bolognaise	Emincé de porc	Poelée de pâtes aux légumes	Cassolette de poisson	
Accompagnement		Poelée de légumes		Boulgour	
Produit laitier	Entremet vanille	Fromage	Yaourt aromatisé		
Dessert		Fruit de saison		Fruit de saison	
					Compositions des plats

Sous réserve de changement en fonction des stocks

La préparation des repas se fait à L'Auberge des écoliers avec un maximum de produits locaux








Semaine n°
n°6

Restaurant scolaire - Broons

du 8 au 12 février 2021

Les déjeuners proposés appliquent l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutrition

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>	Info de la semaine
Entrée	Chou blanc comté tomate	Potage de courge au fromage	Carottes râpées	MENU	
Plat principal	Petit brun de veau	Blanquette de poulet	Galette saucisse	CHINOIS	
Accompagnement	Lentilles carottes à la paysanne	Coquillettes	Salade		Compositions des plats
Produit laitier	Ile flottante	Fruit de saison	Crêpe		

Sous réserve de changement en fonction des stocks

La préparation des repas se fait à L'Auberge des écoliers avec un maximum de produits locaux



et bio



