



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE BON PASTEUR PRIMAIRES




La Chronique Culinaire

En Janvier

Cake aux zestes d'oranges et chocolat



Le dicton de la semaine : Lune barbouillée appelle vent ou giboulée

	lundi 07 janvier	mardi 08 janvier	jeudi 10 janvier	vendredi 11 janvier
<i>Fêtons les</i>	<i>Raymond</i>	<i>Lucien</i>	<i>Guillaume</i>	<i>Paulin</i>
	BETTERAVE VINAIGRETTE	SALADE DE CŒURS DE PALMIERS	VELOUTE DE POTIRON	CELERI RAVE FRAIS VINAIGRETTE
	ASSIETTE DE CRUDITES	SALADE VERTE AU SURIMI	SALADE MIMOSA	SALADE D'AVOCAT
	NORMANDIN DE VEAU GRILLE	BOLOGNAISE MAISON	ROTI DE PORC AU MIEL (frais)	POISSON DU MARCHÉ (frais)
	PETITS POIS AU JUS	SPAGHETTI BIO	SEMOULE BIO	HARICOTS BEURRE PERSILLADE
	PATES	HARICOTS PLATS EN PERSILLADE	NAVETS BRAISES (frais)	POIS CASSES FACON DU CHEF
	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE
	COMPOTE DE FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS (dont 1 fruit Bio)	CORBEILLE DE FRUITS (dont 1 fruit Bio)	GALETTE DES ROIS 
	YAOURT AUX FRUITS	SALADE DE FRUITS	POMME AU FOUR ET AMANDES	FLAN AUX PRUNEAUX



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE BON PASTEUR PRIMAIRES




La Chronique Culinaire

En Janvier

Cake aux zestes d'oranges et chocolat



Le dicton de la semaine : Folle est la brebis qui au loup se confesse

	lundi 14 janvier	mardi 15 janvier	jeudi 17 janvier	vendredi 18 janvier
<i>Fêtons les</i>	<i>Nina</i>	<i>Rémi</i>	<i>Roseline</i>	<i>Prisca</i>
	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS	BETTERAVE VINAIGRETTE	POTAGE PAYSAN (carottes, poireaux, pommes de terre)	SALADE VERTE AU MAIS
	PATE DE CAMPAGNE	SALADE DE POIS CHICHES	SALADE DE CŒURS DE PALMIERS	SALADE D'ENDIVES AU SURIMI
	POULET ROTI ET SON JUS (frais)	EMINCE DE BŒUF A LA PROVENCALE (frais)	BOULETTES D'AGNEAU AUX OIGNONS	POISSON DU MARCHE (frais)
	PUREE DE POMMES DE TERRE	CAROTTES BIO BRAISEES	HARICOTS VERTS PERSILLES	POMMES SAUTEES
	EPINARDS A LA CREME (frais)	RIZ CREOLE	SPAGHETTI BIO AU BEURRE	BROCOLIS
	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE
	CORBEILLE DE FRUITS BIO	YAOURT AUX FRUITS	CAKE AU CHOCOLAT ET ZESTES D'ORANGE	CORBEILLE DE FRUITS (dont 1 fruit Bio)
	SALADE DE FRUITS FRAIS	MOUSSE AU CHOCOLAT	GATEAU MAISON 	COMPOTE DE FRUITS

Fêtons les Anniversaires !



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE BON PASTEUR PRIMAIRES



La Chronique Culinaire

En Janvier

Cake aux zestes d'oranges et chocolat



Le dicton de la semaine : Qui recherche la lune, ne voit les étoiles

	lundi 21 janvier	mardi 22 janvier	jeudi 24 janvier	vendredi 25 janvier
<i>Fêtons les</i>	<i>Agnès</i>	<i>Vincent</i>	<i>François</i>	<i>Conv. S. Paul</i>
	CONCOMBRE BULGARE	VELOUTE DE POIREAUX	POTAGE à la TOMATE	CAROTTES BIO RAPEES VINAIGRETTE
	CHOU ROUGE RAVIGOTE	SALADE COMPOSEE	EMINCE D'ARTICHAUTS ET POIREAUX EN SALADE	SALADE VERTE AUX CROUTONS ET AU BLEU
	COTE DE PORC SAUCE FORESTIERE (frais)	ESCALOPE DE DINDE A LA CREME	STEAK HACHE GRILLE	POISSON DU MARCHE (frais)
	PUREE DE POTIRON (frais)	POMMES RISSOLEES	RIZ BIO PILAF	CELERI RAVE ET POMMES DE TERRE SAUTEES
	HARICOTS BLANCS	HARICOTS PLATS EN PERSILLADE	EPINARDS A LA CREME	
	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE
	PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES	CORBEILLE DE FRUITS (dont 1 fruit Bio)	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	DONUT'S AU CHOCOLAT
	CREME AU CHOCOLAT	ANANAS FRAIS	ENTREMETS CAMEL	MOELLEUX AU CHOCOLAT



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE BON PASTEUR PRIMAIRES



La Chronique Culinaire

En Janvier

Cake aux zestes d'oranges et chocolat



Le dicton de la semaine : Beaux jours en Janvier, trompent l'homme en Février

Fêtons la Chandeleur !

	lundi 28 janvier	mardi 29 janvier	jeudi 31 janvier	vendredi 01 février
<i>Fêtons les</i>	<i>Jh. D'Aquin</i>	<i>Gildas</i>	<i>Marcelle</i>	<i>Ella</i>
	SALADE DE CŒURS DE PALMIERS VINAIGRETTE BALSAMIQUE CELERI RAVE FRAIS RAPE VINAIGRETTE	SAUCISSON ET BEURRE FEUILLETE AU FROMAGE	POTAGE DE LEGUMES CHOU FLEUR RAVIGOTE	SALADE D'ENDIVE AU SURIMI BETTERAVES CRUES ET POMMES FRUIT RAPEES
	SAUTE DE PORC (frais) AUX CHAMPIGNONS COUILLETES BIO AU BEURRE POEELE DE LEGUMES (FRAIS)	OMELETTE AU FROMAGE GRATIN DE BROCOLIS BLE PILAF	ROTI DE BŒUF (frais VF) POEELE DE LEGUMES FRAIS FLAGEOLETS	POISSON DU MARCHÉ (frais) PUREE DE POMMES DE TERRE EPINARDS BECHAMEL
	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE
	CORBEILLE DE FRUITS (dont 1 fruit Bio) SALADE DE FRUITS FRAIS	MOUSSE AU CHOCOLAT YAOURT AUX FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS (dont 1 fruit Bio) SMOOTHIE DE FRUITS FRAIS	CREPES TARTE AUX FRUITS





Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE BON PASTEUR PRIMAIRES



La Chronique Culinaire

En Janvier

Cake aux zestes d'oranges et chocolat



Le dicton de la semaine : Sème tes poireaux à la Saint Agathe, un brin en vaut quatre

	lundi 04 février	mardi 05 février	jeudi 07 février	vendredi 08 février
<i>Fêtons les</i>	<i>Véronique</i>	<i>Agathe</i>	<i>Eugénie</i>	<i>Joséphine</i>
	POTAGE DE LEGUMES	SALADE D'ENDIVES AUX RAISINS, BETTERAVE ET JAMBON	TERRINE DE POISSON	RADIS NOIR A LA CROQUE
	SALADE VERTE AU FROMAGE	ŒUF MIMOSA	SALADE D'AVOCAT AUX CREVETTES	CELERI RAVE FRAIS REMOULADE A L'ORANGE
	CORDON BLEU FRAIS DE DINDE	COLOMBO DE PORC (frais)	MOUSSAKA	POISSON DU MARCHÉ (frais)
	GRATIN DE POTIRON	BOULGOUR BIO ARLEQUIN	RIZ CREOLE	HARICOTS VERTS PERSILLES
	PATES BIO	EPINARDS A LA CREME	SALADE VERTE	BLE BIO PILAF
	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE
	CORBILLE DE FRUITS (dont 1 fruit Bio)	CORBILLE DE FRUITS (dont 1 fruit Bio)	YAOURT AUX FRUITS	TARTE AUX POMMES
	PRUNEAUX AU SIROP	SALADE DE FRUITS FRAIS	ENTREMETS	FLAN PATISSIER



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE BON PASTEUR PRIMAIRES

La Chronique Culinaire

En Février

Pâté végétal



Le dicton de la semaine : Le temps de Février ne reste pas en place

	lundi 11 février	mardi 12 février	jeudi 14 février	vendredi 15 février
<i>Fêtons les</i>	<i>Héloïse</i>	<i>Félix</i>	<i>Valentin</i>	<i>Claude</i>
	SALADE VERTE AUX LARDONS	POTAGE DE LEGUMES	CŒURS DE PALMIERS EN SALADE	CAROTTES AU CITRON
	DUO DE CHOUX MAYONNAISE	DUO DE FLEURETTES DE CHOU FLEUR ET BROCOLIS	RAPE DE BETTERAVE CRUE AUX NOIX	SALADE D'ENDIVES AU FROMAGE
	BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE (frais)	FRICADELLES DE BŒUF SAUCE TOMATE	COTE DE PORC (FRAÎCHE) SAUCE A L'ORANGE	FILET DE POISSON PANE
	LEGUMES DU JOUR (frais)	PATES	PUREE DE POMMES DE TERRE	PRINTANIERE DE LEGUMES
	POMMES VAPEUR (frais)	PUREE DE CELERI	CHOU FLEUR AUX CHAMPIGNONS	SEMOULE BIO
	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE
	ANANAS CAMELISE	CORBEILLE DE FRUITS (dont 1 fruit Bio)	CREME CAMEL	CLAFOUTIS
	CORBEILLE DE FRUITS (dont 1 fruit Bio)	SALADE DE FRUITS	FROMAGE BLANC A LA CREME DE MARRONS	GATEAU DU CHEF

Fêtons les Anniversaires !