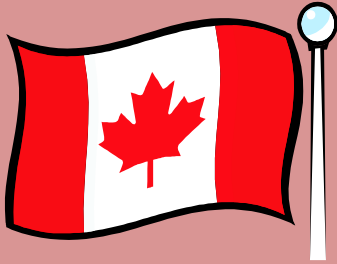


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 04 au 08 janvier	Rillettes de sardines A	Potage Crécy (carottes) F	Suggestion du Chef 	Betteraves vinaigrette F	Endives et émincé de jambon F
	Steak haché sauce tomate S 	Escalope de dinde à la crème		Tartiflette	Filet de colin sauce crustacés
	Brocolis persillés S	Coquillettes		Salade verte F	Purée de potiron F
	Comté	Camembert F		Petit suisse F	Gouda F
	Galette des rois à la frangipane S	Corbeille de fruits F		Compote de fruit	Salade de fruits F
Semaine du 11 au 15 janvier	Salade de mâche vinaigrette balsamique et miettes de chèvre F	Velouté Dubarry (chou-fleur) F	Suggestion du Chef 	Concombre vinaigrette F	Quiche lorraine FS
	Rôti de porc charcutière	Bœuf bourguignon		Lasagnes à la napolitaine	Pavé de saumon
	Haricots verts persillés S	Pommes de terre vapeur		Salade verte F	Épinards à la crème S
	Bleu F	Morbier F		Livarot F	Yaourt F
	Pot de crème vanille et madeleine	Mandarine F		Yaourt F	Corbeille de fruits F
Semaine du 18 au 22 janvier	Potage cultivateur (légumes) F	Salade et concombre F A	Suggestion du Chef 	Repas à thème Le Canada 	Salade de mâche aux lardons et croûtons F
	Cassoulet F E	Brouillade d'œufs à l'espagnole F			Filet de lieu meunière
	Saint Paulin F	Carottes sautées F			Purée de légumes F
	Kiwi F	Fromage blanc F			Camembert F
		Brownies			F
Semaine du 25 au 29 janvier	Salade d'avocat sauce cocktail F	Potage de légumes F	Suggestion du Chef 	Carottes râpées F	Pizza au fromage F S
	Poulet grillé au thym	Croissant au jambon		Rôti de bœuf au jus	Filet merlu aux crevettes S
	Polenta crémeuse E	Salade verte F		Pâtes E	Brocolis persillés S
	Cantal jeune F	Petit suisse F		Edam F	Camembert
	Yaourt aux fruits F	Fruits F		Clafoutis	Corbeille de fruits F

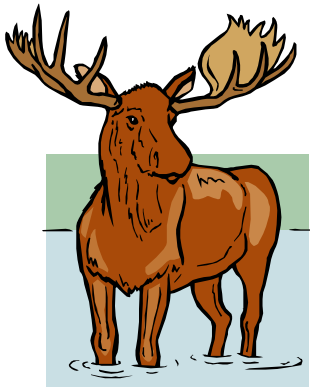
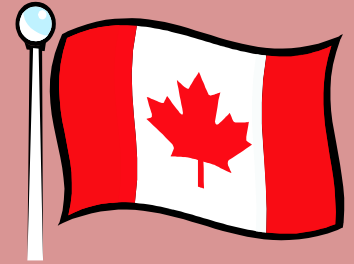
Restaurant scolaire de Trainou



Jeudi 21 janvier 2016



*Repas à thème
Le Canada*



*Tourte au poulet
et aux champignons*

☆☆☆



Escalope de porc aux pommes et sirop d'érable

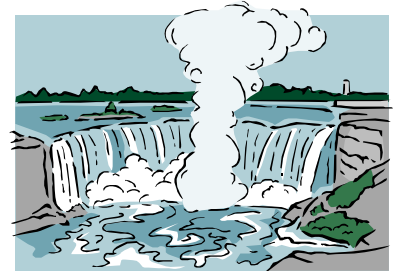
Poêlée de potiron

☆☆☆

Gouda

☆☆☆

Cheese cake








Menus du restaurant scolaire de Trainou

Du 1^{er} au 05 février 2016



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 1 ^{er} au 05 février	Rillettes F	Chandeleur Salade d'endives au bleu et aux noix F		Salade de pommes de terre F	Betteraves vinaigrette F
	Blanquette de veau F	Dos de colin à l'oseille F		Sauté de porc aux pruneaux F	Macaronis aux fruits de mer F S
	Riz  E	Fondue de poireaux F	Suggestion du Chef	Courgettes sautées F	
	Emmental  F	Yaourt nature sucré F		Chèvre F	Tome F
	Salade de fruits F	Crêpe au sucre F		Fromage blanc au coulis de fruits rouges F	Mousse au chocolat  F



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat composé fait maison



La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France

F : frais / S : surgelé / E : épicerie / A : appertisé

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN
RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon



Label rouge



Viande de porc française



Race à viande



Poisson frais











Laura LE GUENNEC Diététicienne



Menus du restaurant scolaire de Trainou

Du 22 février au 04 mars 2016



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 22 au 26 février	Velouté Dubarry F	Salade d'endives et jambon F	Suggestion du Chef	Tarte au fromage F S	Courgettes râpées F
	Chili con carne S E	Cuisse de poulet au romarin  F		Omelette paysanne F	Saumon vapeur parfumé à l'aneth F
	Riz basmati E	Carottes et fèves F S		Salade verte F	Haricots verts persillés S
	Bûchette de lait de mélange F	Camembert  F		Fromage blanc F	Cantal F
	Corbeille de fruits F	Crème dessert à la vanille  F		Corbeille de fruits F	Semoule au chocolat  F
Semaine du 29 février au 04 mars	Salade et croûtons F	Salade coleslaw F	Suggestion du Chef	Potage à la citrouille F	Salade de haricots blancs E
	Sauté de dinde aux olives  F	Carbonade de bœuf  F		Lasagnes  FSE	Filet de lieu aux amandes F
	Blé E	Poêlée de légumes verts S		Salade verte F	Chou-fleur  F
	Emmental F	Petit suisse F		Cheddar F	Gouda F
	Orange F	Pâtisserie  F		Fromage blanc au coulis F	Œufs à la neige  F



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat composé fait maison

La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN
RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

F : frais / S : surgelé / E : épicerie / A : appertisé



Label rouge



Viande de porc française



Race à viande



Poisson frais

Salade cocktail : pommes de terre, tomates, œuf, maïs, sauce cocktail

Laura LE GUENNEC Diététicienne

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 07 au 11 mars	Concombre à la ciboulette F	Salade cocktail * AF	Suggestion du Chef 	Rillettes de maquereaux FA	Consommé parisienne F
	Hachis Parmentier S	Sauté de porc aigre doux F		Filet de volaille braisé F	Filet de poisson sauce crevette FS
	Salade verte F	Jardinière de légumes S		Carottes Vichy F	Pépinettes E
	Bûche de chèvre F	St Nectaire F		Yaourt F	Pont-l'Évêque F
	Petits suisses aux fruits F	Duo orange/pomelos F		Eclair à la vanille F	Corbeille de fruit F
Semaine du 14 au 18 mars	Salade de blé orientale FE	Salade western (salade mêlée, tomates, poivron, maïs) FA	Suggestion du Chef 	Potage de légumes F	Salade folle à la mimolette F
	Sauté de bœuf bourguignon F	Escalope de dinde milanaise F		Jambon grillé F	Pot au feu de la mer F
	Haricots verts persillés S	Chou-fleur F		Mojettes E	Légumes du pot F
	Bleu de Dômes F	Yaourt F		Brie F	Emmental F
	Corbeille de fruits F	Millefeuille FS		Corbeille de fruits F	Riz au lait F
Semaine du 21 au 25 mars	Bouillon de légumes vermicelle FE	Œuf sauce cocktail F	Suggestion du Chef 	Céleri râpé F	Radis beurre F
	Chipolatas F	Emincé de dinde au curry F		Sauté d'agneau F	Rôti de veau F
	Pommes noisettes S	Semoule aux fruits secs E		Purée de carottes F	Printanière de légumes FS
	Petit suisse F	Coulommiers F		St Nectaire F	Fromage frais de chèvre F
	Fruits F	Fromage blanc à la fraise SF		Mousse au chocolat F	Crumble à la rhubarbe F
Semaine du 28 mars au 1 ^{er} avril	Féried 	Salade coleslaw F	Suggestion du Chef 	Concombre à la crème F	Soupe de légumes F
		Quiche provençale au thon FSA		Sauté de porc F	Filet de colin sauce hollandaise F
		Salade verte F		Purée de carottes F	Riz créole E
		Cheddar F		Camembert F	Emmental F
		Fruits F		Fromage blanc à la framboise F	Crème dessert caramel F