RESTAURANT SCOLAIRE DE VERBERIE

		Lundi	Mardi	Mecredi	Jeudi	Vendredi
JANVIER 2017	DU 03 AU 06 AVOCAT	salade de pâtes au thon steak haché de veau à la tomate riz et haricots verts verre de lait fruit de saison	concombres vinaigrette chipolatas aux herbes* semoule et légumes du soleil tartare oranges en quartiers	concombres vinaigrette chipolatas aux herbes* semoule et légumes du soleil tartare oranges en quartiers	duo de carottes bio et avocat sauté de bœuf au paprika brocolis et blé emmental galette des rois	potage de légumes et petits croûtons dos de colin à l'aneth pommes vapeur et poêlée campagnarde cantadou crème dessert chocolat
	DU 09 AU 13 KIWIS	potage crécy bœuf bourguignon frites fraîches tome blanche kiwis	crêpe au fromage escalope de porc à la crème* cœurs de blé et chou-fleur petit suisse salade de fruits vanillée	pâté en croûte* omelette au fromage petits pois et carottes fraîches locales gouda yaourt aromatisé	barquette d'endives poisson frais du marché provençal riz et courgettes camembert pomme bio	salade coleslaw nugget's de volaille sauce tomate spaghetti boursin entremets vanille et kiwi
	DU 16 AU 20 POIREAUX	mousse de foie et cornichons* filet de hoki meunière sauce tartare ratatouille et p. de terre fraîches brie poire bio	soupe de poireaux frais locaux paupiette de dinde aux aromates brunoise de légumes et frites rondelé nature éclair au chocolat	salade composée au surimi palette de porc à la diable* torti kiri ananas frais	céleri rémoulade aux pommes locales chili con carne petits légumes et riz verre de lait liégeois à la vanille	navets râpés au fromage blanc rôti de porc aux pruneaux* fondue de poireaux locaux et semoule vache qui rit fromage blanc sucré
	DU 23 AU 27 CITRON	salade de macédoine spaghetti à la bolognaise carré frais pomme locale	concombres au yaourt carbonade flamande haricots beurre et purée fraîche coulommiers feuilleté citronné maison	pâté de campagne* crêpinette aux herbes* petits pois à la française edam flan nappé au caramel	salade aux pousses de soja nems au poulet et samoussa riz cantonais tome blanche salade de fruits aux litchis	carottes bio citronnées façon créole filet de merlu à la crème semoule et courgettes petit louis clémentines
FEVRIER 2017	DU 30 AU 03 BETTERAVES	betterave crue râpée à la feta escalope de volaille à la tomate torsades au beurre st paulin yaourt nature sucré bio	salade fromagère choucroute garnie (navet et chou) et sa charcuterie* cantadou poire	salade d'artichauts pilon de poulet au curry blettes à la crème gratinées fromage semoule au lait	salade composée poisson frais du marché riz et carottes locales fraîches verre de lait crêpe à la chantilly	mousse de betteraves à la crème sauté de bœuf aux olives gratin du chef (légumes, p. de terre) tome grise fruit de saison
	DU 06 AU 10 CELERI	céleri rémoulade escalope de porc aux poivrons* carottes locales et lentilles bio gouda crème dessert vanille	potage de légumes blanquette de veau à l'ancienne coquillettes et haricots verts petit suisse sucré pomme perdue	salade piémontaise jambon aux petits légumes* salsifis sautés et semoule fromage banane	salade verte hamburger frites mimolette coupe liégeoise	quiche lorraine* filet de julienne aux petits légumes purée céleri p. de terre fromage blanc mousse au chocolat
FEVRIER MARS 2017	DU 27 AU 03 PRUNEAUX	betteraves rouges bio tajine de dinde aux pruneaux semoule et navets mimolette banane	céleri rémoulade croissant au jambon* mesclun de salade samos liégeois vanille	salade de macédoine paupiette de veau sauce forestière purée de pommes de terre tartare compote pomme pruneaux	saucisson à l'ail* poisson du marché à la diéppoise riz et chou romanesco mini chèvre pomme locale	concombres à la menthe steak haché de bœuf au poivre pommes sautées fournol entremets au chocolat
	DU 06 AU 10 ORANGE	salade coleslaw chipolatas à l'ail* blé et ratatouille cantadou orange	salade d'endives au thon estouffade de bœuf aux petits légumes frites kiri yaourt aromatisé	œuf dur mayonnaise crêpinette* haricots beurre et semoule emmental salade de fruits	carottes râpées à l'orange escalope de dinde à la crème purée fraîche locale saint paulin poire au sirop	salade de perles aux poivrons dos de colin à la diéppoise riz et courgettes bio gouda roulé au chocolat maison

Nos 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.

Un plat de substitution est proposé pour les enfants qui ne mangent pas de porc.