

	LUNDI	Valeur Economique	MARDI	Valeur Economique	MERCREDI	Valeur Economique	JEUDI	Valeur Economique	VENREDI	Valeur Economique
<b>Hors d'œuvre</b>	Taboulé à la semoule bio		Carottes râpées		Rillettes de porc et cornichons		Céleri rémoulade		Salade d'endives à l'emmental	
	Salade de pâtes bio à l'italienne		Demi pomelos		s/p : Mousse de canard et cornichons		Potage de courge		Duo de choux râpés	
<b>Plat protidique</b>	Filet de cabillaud MSC sauce homardine	D	Élémentaire : Poulet Label Rouge rôti Maternel : Émincé de poulet Label Rouge au jus de rôti	D	Sauté de boeuf aux olives	C	Rôti de porc sauce moutarde s/p : rôti de dinde sauce moutarde	D	Tortilla provençale maison (œufs bio, PDT, ratatouille)	B
<b>Accompagnement</b>	Épinards à la crème / Pommes vapeur		Frites / Chou romanesco persillé		Jeunes carottes au beurre / Riz bio pilaf		Tortis bio locales au beurre / Endives au gratin		api Végétarien	
<b>Produit laitier</b>	Gouda		Fromage blanc		Petit Trôo		Bûche de lait mélangé		Emmental bio	
	Yaourt nature		Camembert		/		Cantafrais		St nectaire AOP	
<b>Dessert</b>	Pomme		Cocktail de fruits		Clémentines		Flan nappé caramel		Galette des rois	
	Poire		Pomme cuite à la vanille		/		Yaourt vanille			

Toutes les viandes sont Origine France

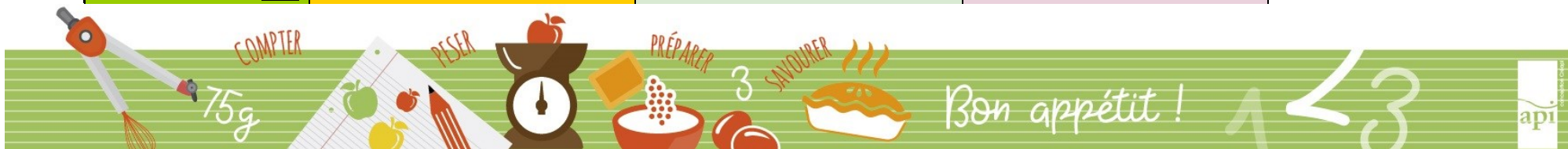
Les menus sont validés en commission de menus et sous réserve de nos approvisionnements fournisseurs

Produit biologique

Produit local

Menu végétarien

Produits cuisinés



# Restaurant scolaire Pruniers en Sologne

Menus Hiver - Semaine 2 du 11 au 15 janvier 2021



	LUNDI	Valeur Economique	MARDI	Valeur Economique	MERCREDI	Valeur Economique	JEUDI	Valeur Economique	VENDREDI	Valeur Economique
<b>Hors d'œuvre</b>	Potage de potimarron		Chou blanc à l'alsacienne		Carottes râpée à l'échalote		Quiche au fromage		Salade verte aux noix	
	Mousse de betteraves rouges bio à l'échalote		Salade d'endives mozzarella				Pizza reine		Chou rouge bio aux pommes	
<b>Plat protidique</b>	Blanquette de veau à l'ancienne	C	Chili aux légumes (haricots rouges, légumes ratatouille, épices)	C	Lasagnes à la bolognaise au bœuf bio	B	Jambon braisé s/p : Jambon de volaille	B	Brandade de colin MSC	C
<b>Accompagnement</b>	Coeur de ble bio / Julienne de légumes		Riz bio		Salade verte		Gratin de chou fleur / Lentilles bio cuisinées		/ purée de potiron	
<b>Produit laitier</b>	Six de Savoie		Yaourt nature bio		St Paulin		Brie bio		Tomme de Touraine	
	Edam		Samos		/		Fromage de chèvre affiné local		Emmental	
<b>Dessert</b>	Orange		Tarte aux pommes		Petit suisse aromatisé		Kiwi bio		Crème vanille	
	Poire		Gâteau à la noix de coco		/		Banane		Mousse au chocolat	

Toutes les viandes sont Origine France

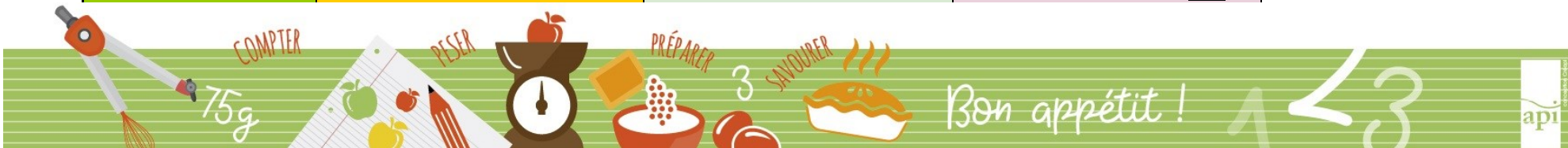
Les menus sont validés en commission de menus et sous réserve de nos approvisionnements fournisseurs

Produit biologique

Produit local

Menu végétarien





Produits cuisinés



# Restaurant scolaire Pruniers en Sologne

Menus Hiver - Semaine 3 du 18 au 22 janvier 2021



	LUNDI	Valeur Economique	MARDI	Valeur Economique	MERCREDI	Valeur Economique	JEUDI	Valeur Economique	VENDREDI	Valeur Economique
Plat protidique Hors d'œuvre	 Rillettes de thon		 Carottes à l'orange 		Salade piémontaise		Oeuf mimosa bio 		Céleri rémoulade 	
	Terrine des Mareyeurs		Endives au bleu		/		Betteraves mimosa bio 		Fleurettes de chou fleur crues et sauce cocktail maison 	
Accompagnement	Steak haché de boeuf au jus	B	Gratin de PDT et brocolis bio au fromage (béchamel, fromage râpé, mimolette) 	C	Tajine d'agneau	C	Filet de colin MSC sauce aneth	D	Sauté de veau aux olives	C
	Haricots verts persillés / Coquillettes bio 		/		Légumes couscous / boulgour bio 		Purée de pommes de terre / Fondue de poireaux à la crème		 Riz bio créole / purée de céleri	
Produit laitier	Tomme type Pyrénées		St Nectaire		Fromage de chèvre - fromagerie Jacquin 		Edam		Petit suisse bio 	
	Vache picon		Coulommiers		/		Yaourt nature		Rouy	
Dessert	Clémentines bio 		Crème au chocolat		 Poire cuite à la vanille 		Orange		Gâteau aux pépites de chocolat	
	Pomme 		Liégeois vanille		/		 Poire 		Roulé à la confiture	


Toutes les viandes sont Origine France

Les menus sont validés en commission de menus et sous réserve de nos approvisionnements fournisseurs

Produit biologique 

Produit local 

Menu végétarien

Produits cuisinés 



# Restaurant scolaire Pruniers en Sologne

Menus Hiver - Semaine 4 du 25 au 29 janvier 2021

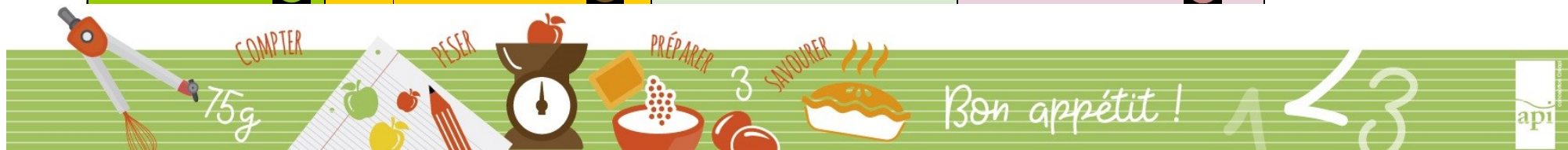


	LUNDI	Valeur Economique	MARDI	Valeur Economique	MERCREDI	Valeur Economique	JEUDI	Valeur Economique	VENREDI	Valeur Economique
<b>Hors d'œuvre</b>	Saucisson sec et condiments		Duo céleri et carottes râpés		Radis beurre		Salade de lentilles bio à l'échalote		Salade Anna (endives, gruyère, blanc de volaille, noix, vinaigrette au curry)	
	Mousse de canard et cornichons		Batavia aux croûtons		/		Salade de riz bio niçoise		Demi pomelos	
<b>Plat protidique</b>	Rôti de boeuf sauce américaine	D	Filet de lieu MSC sauce au citron	D	Escalope de dinde à la crème	C	Omelette au fromage aux œufs bio	B	Rôti de porc aux oignons	D
							api Végétarien		s/p : Colin mariné	
<b>Accompagnement</b>	Chou fleur bio béchamel / Semoule bio au jus		Purée de potimarron / riz bio au curry		Gratin de pâtes bio locales / julienne de carottes		Poêlée forestière		Chou à choucroute / pommes vapeur	
<b>Produit laitier</b>	Petit Trôo		Morbier		Coulommiers		Fromage blanc		Babybel bio	
	Camembert bio		Cantadou		/		Cantal		Yaourt nature bio	
<b>Dessert</b>	Kiwi bio		Gâteau au chocolat		Compote pomme banane		Poire		Crème pistache	
	Clémentines bio		Clafoutis aux pommes maison		/		Banane bio		Entremets praliné	

Toutes les viandes sont Origine France

Les menus sont validés en commission de menus et sous réserve de nos approvisionnements fournisseurs

Produit biologique 
Produit local 
Menu végétarien 
Produits cuisinés



# Restaurant scolaire Pruniers en Sologne

Menus Hiver - Semaine 5 du 1 au 5 février 2021



Plat protidique  
Hors d'œuvre  
Accompagnement  
Produit laitier  
Dessert

	LUNDI	Valeur Economique	MARDI	Valeur Economique	MERCREDI	Valeur Economique	JEUDI	Valeur Economique	VENREDI	Valeur Economique
	Carottes râpées au maïs		Potage Dubarry		Friand au fromage		Chou blanc aux pommes		Taboulé de boulghour bio	
	Salade hawaïenne		Brocolis en vinaigrette		/		Céleri râpé vinaigrette		Salade composée au quinoa	
	Élémentaire : Poulet rôti label rouge au paprika	D	Boeuf braisé à la napolitaine	C	Joue de porc à la Normandie	C	Gratin de pâtes bio béchamel fromagère	C	Filet de merlu MSC à la crème d'estragon	D
	Maternel : Émincé de poulet Label rouge au paprika				s/p : Sauté de dinde à la Normandie					
	Purée de céleri et pommes de terre		Frites / Carottes bio		Jardinière de légumes / Flageolets		Salade verte		Haricots beurre / Riz bio créole	
	Emmental bio		Coulommiers bio		Bûche de lait mélangé		Yaourt aromatisé		Tomme de Touraine	
	Sainte Maure de Touraine AOP		Fromage blanc bio		/		Cantafrais		Edam	
	Crème pâtissière aux raisins		Orange		Kiwi bio		Poire au chocolat		Clémentines	
	Semoule bio au lait		Pomme		/		Compote pomme vanille		Salade de fruits	

Toutes les viandes sont Origine France

Les menus sont validés en commission de menus et sous réserve de nos approvisionnements fournisseurs

Produit biologique	Produit local	Menu végétarien	Produits cuisinés
--------------------	---------------	-----------------	-------------------



# Restaurant scolaire Pruniers en Sologne

Menus Hiver - Semaine 6 du 15 au 19 février 2021



	LUNDI	Valeur Economique	MARDI	Valeur Economique	MERCREDI	Valeur Economique	JEUDI	Valeur Economique	VENREDI	Valeur Economique
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade de lentilles bio locales vinaigrette		Salade d'endives aux raisins		Pâté de campagne et cornichons		Céleri au curry		Carottes râpées vinaigrette	
<b>Plat protidique</b>	Salade de pois chiches bio à l'orientale		Potage de légumes verts				Salade verte au maïs		Chou rouge râpé	
<b>Plat protidique</b>	Carbonade flamande	C	Carré de porc à la dijonnaise s/p : sauté de dinde à la dijonnaise	C	Rôti de dinde au thym	C	Filet de poisson meunière et quartier de citron	C	Oeufs bio à la Florentine et PDT	B
<b>Accompagnement</b>	Carottes persillées / Tortis bio au beurre		Pomme rôtis / Haricots verts persillés		Choux de Bruxelles / Riz bio créole		Semoule bio au jus / fondue de poireaux			
<b>Produit laitier</b>	Tomme blanche		Yaourt nature		Fromage blanc nature		Comté		Camembert bio	
<b>Produit laitier</b>	Vache qui rit		Emmental		/		Brie		Petit moulé	
<b>Dessert</b>	Pomme		Pomme au four à la confiture		Orange		Entremets vanille		Flan patissier	
<b>Dessert</b>	Kiwi bio		Pêche à la grenadine		/		Flan nappé caramel		Crème au chocolat et biscuits	

Toutes les viandes sont Origine France

Les menus sont validés en commission de menus et sous réserve de nos approvisionnements fournisseurs

Produit biologique	Produit local	Menu végétarien	Produits cuisinés
--------------------	---------------	-----------------	-------------------





# Restaurant scolaire Pruniers en Sologne

## Menus Hiver vacance scolaire Semaine 7 du 22 au 26 février 2021

	MONDI	Valeur Economique	MARDI	Valeur Economique	MERCREDI	Valeur Economique	JEUDI	Valeur Economique	VENDREDI	Valeur Economique
Hors d'œuvre	Salade coleslaw		Potage crécy		Chou rouge aux raisins		Terrine de campagne maison		Céleri râpé vinaigrette	
	Salade d'endives au maïs		Betteraves bio vinaigrette		/		Pâté de volaille et condiments		Salade verte aux dés d'emmental	
Plat protidique	Lasagnes végétariennes aux lentilles et petits légumes	C	Filet de lieu MSC sauce hollandaise	D	Jambon blanc	B	Rôti de veau sauce soubise	D	Choucroute garnie	A
Accompagnement	api Végétarien		Brocolis persillés / Riz bio pilaf		Purée de pommes de terre et potiron		Poêlée forestière / Flageolets à l'ail		/	
Produit laitier	Tomme de Touraine		Brie		Carré de l'Est		Petit suisse		St Paulin	
	Carré frais bio		Yaourt nature sucré local		/		Pyrénées		Coulommiers bio	
Dessert	Crème à la pistache		Poire		Tarte au chocolat maison		Banane		Compote de pomme rhubarbe	
	Entremets au chocolat		Clémentines		/		Orange		Abricots au sirop aux amandes	

Toutes les viandes sont Origine France

Les menus sont validés en commission de menus et sous réserve de nos approvisionnements fournisseurs

Produit biologique	Produit local	Menu végétarien	Produits cuisinés
--------------------	---------------	-----------------	-------------------

