





























# RESTAURANT SCOLAIRE D'AMAILLOUX

MOIS DE JANVIER 2016


lun 01 sept	mar 02 sept	jeu 04 sept	ven 05 sept
Betterave vinaigrette	 Carottes râpées	 Potage de légumes	Salade de riz, duo de jambon
Saucisse de Toulouse	Aiguillettes de poulet	Steak haché	Dos de lieu
Lentilles	Riz	Pommes noisettes	Ratatouille Pâtes
Chanteneige	 Camembert	 Edam	 Tome noire 
Compote	Liégeois chocolat	 Fruit	Galette des rois
lun 08 sept	mar 09 sept	jeu 11 sept	ven 12 sept
Taboulé	 Céleri rémoulade	Terrine de légumes sauce aurore	Pâté de campagne cornichon
Cordon bleu	Gratiné de poisson au fromage	Paupiette de veau 	Noix de joue de porc
Haricots verts	 Purée	Petits pois	 Pain de choux fleurs béchamel
Petit Moulé	 Mi-chèvre	Yaourt nature sucré	 Brie
Mousse au chocolat	 Fruit	Madeleine	Eclair chocolat
lun 15 sept	mar 16 sept	jeu 18 sept	ven 19 sept
Crêpes	Salade de riz aux dés de volaille	 Potage potiron	Pâtes au surimi
 Hachi parmentier	Poisson pané	Rôti de porc	Sauté de volaille
	Carottes Vichy	Torsade	Haricots verts
Croc'lait	 Brie	Yaourt	 Gouda
Compote Pomme Framboise	Fromage blanc aux fruits	Petit Gâteau	 Clafoutis
lun 22 sept	mar 23 sept	jeu 25 sept	ven 26 sept
Betterave vinaigrette	Macédoine mayonnaise	 Potage	Haricots verts, maïs et tomate
Cuisse de poulet	Dos de lieu beurre citronné	Saucisse knack	Tajine de boeuf
 Gratin dauphinois	 Epinards béchamel Pommes vapeur	Haricots blancs tomate	Semoule
Croclait	 Camembert	Yaourt	 Emmental
 Fruit frais	Flan caramel	Galette goulibeur	 Flan pâtissier

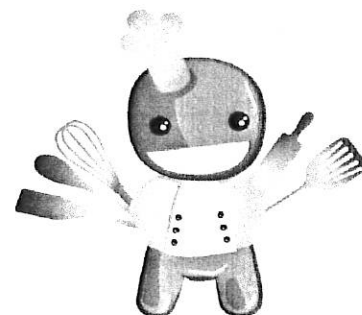
 PLATS COMPLETS PRÉPARÉS DE FACON TRADITIONNELLE ET PATISSERIES MAISON

 NOUVEAUTÉS

 CRUDITES DE SAISON

 FROMAGES A LA

 PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APETIT !

# RESTAURANT SCOLAIRE D'AMAILLOUX

MOIS DE FEVRIER 2016

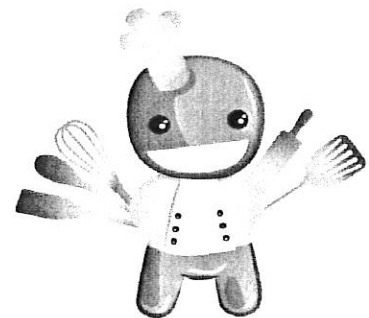
lun 01 sept	mar 02 sept	jeu 04 sept	ven 05 sept
Pâtes au jambon	Coleslaw	Potage de légumes	Taboulé
Rôti de dinde	Boulettes de bœuf à la provençale	Raclette	Dos de colin meunière
Petits pois	Torsades	Salade Verte	Brocolis béchamel
Carre frais	Mi-chèvre	Crêpe Chandeleur	St Nectaire
Creme dessert vanille	Fruit frais		Compote de pomme
lun 08 sept	mar 09 sept	jeu 11 sept	ven 12 sept
Carottes râpées	Betteraves vinaigrette	Nem au poulet	Salade, Tomates, Fromages
Médaille de poulet	Steak haché	Jambon grill	Dos de colin
Pâtes	Gratin dauphinois	Riz cantonnais	Mousseline de légumes
Chanteneige	Tome des pyrénées	Emmental	Fraidou
Compote Pomme Fraise	Doonuts du Mardi Gras	Cake ananas	Crème dessert

PLATS COMPLETS PRÉPARÉS DE FAÇON TRADITIONNELLE ET PATISSERIES MAISON

CRUDITES DE SAISON

PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

FROMAGES A LA



LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APETIT !

**La Cuisine Evolutive**  
Une nouvelle saveur se livre à vous