

# RESTAURANT SCOLAIRE DE SADIRAC

Semaine 01 : du 2 au 6 Janvier 2017

On fête l'épiphanie !



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Crêpe aux champignons	M Salade antillaise	M Salade fromagère	Œuf dur mayonnaise
Plat principal		Steack haché sauce tomate	M Colombo de porc*	M Filet de Hoki sauce Nantua	M Tajine de dinde aux abricots secs
Accompagnement		B Haricots verts	Julienne de légumes	M Epinards béchamel	Semoule
Produit laitier		Cotentin	Yaourt nature sucré	Bûchette mi-chèvre	Edam
Dessert		Clémentines	Madeleine	<b>Galette des rois</b>	Orange

P.A. n°3

Semaine 02 : du 9 au 13 Janvier 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	M Carottes râpées à l'orange	M Potage de légumes	M Pâtes tricolore	Salade verte	B Betterave vinaigrette
Plat principal	M Filet de colin sauce vanille	Nugget's de volaille	Omelette	Escalope de poulet	Sauté de bœuf
Accompagnement	Pommes vapeur	M Petits-pois cuisinés	Printanière de légumes	M Chou fleur béchamel et fromage	Riz
Produit laitier	Mimolette	Crème anglaise	Fraidou	Cotentin	Gouda
Dessert	Kiwi	Marbré	Banane	Gaufre au chocolat	Pomme

P.A. n°4

Vous repérer grâce aux pictogrammes

M maison B bio A Alternatif L Local Certifié/label

**Certifié/label**

Les viandes de porc servies sont d'origine française et fraîche.



Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française,

Fruits indiqués selon disponibilité



Tous nos plats sont élaborés par le Chef.

Composition des plats :

Salade antillaise : riz, tomate, ananas, poivron

\* plat contenant du porc remplacé par : Escalope de dinde



**CROQ'CONTES**

Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Conte

Visitez notre site dédié à la restauration de vos enfants : [www.ansamble-et-moi.fr](http://www.ansamble-et-moi.fr)



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Macédoine de légumes mayonnaise	M Potage de légumes	Chou rouge vinaigrette	M Mare de larmes	M Salade d'endives
Plat principal	M Escalope de volaille à la normande	Filet de colin sauce M basquaise	Jambon braisé*	M Champignon d'Alice	Rôti de bœuf ketchup
Accompagnement	M B Carottes	Purée de p. de terre	Poêlée de légumes	***	Frites
Produit laitier	Rondelé	Edam	Yaourt nature sucré	Camembert	Fromage frais sucré
Dessert	Fruit de saison	Poire	Barre bretonne	M Gâteau du chapelier fou	au miel



Les viandes de porc servies sont d'origine française et fraîche  
Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française

Frites indiquées selon disponibilité



P.A. n°5

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	M Salade italienne	Carottes râpées vinaigrette	Mortadelle	M Potage de légumes	M Céleri rémoulade
Plat principal	Nugget's de volaille	M Parmentier de bœuf	M Paupiette de Veau sauce curry	A Tarte au fromage	M Filet de colin sauce armoricaine
Accompagnement	M Petits-pois fermière	***	Julienne de légumes	Salade verte	B Semoule
Produit laitier	Mimolette	Coulommiers	Fromage blanc sucré	Yaourt aromatisé	Fondu président
Dessert	Pomme	Flan nappé caramel	Kiwi	Clémentines	Purée pomme poire



Préciser la provenance



Tous nos plats sont élaborés par le chef.

Composition des plats :

Salade italienne : pâte, olive, poivron, basilic / Mare : Bouillon brunoise de légumes/Champignon d'Alice : Pâtes au fromage, champignon et poulet/Gateau du chapelier : Baba au coulis de fruits rouges  
\* plat contenant du porc remplacé par : Jambon de dinde

P.A. n°1

Vous repérer grâce aux pictogrammes

M maison B bio A Alternatif L Local Certifié/label



CROQ'CONTES  
Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Conte

# RESTAURANT SCOLAIRE DE SADIRAC

Semaine 05 : du 30 Janvier au 3 Février 2017



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade verte au Maïs	Salade arlequin	Chou rouge vinaigrette	Carottes râpées citron	Potage de légumes
Plat principal	Sauté de volaille au caramel	Omelette	Bœuf bourguignon	Steak haché sauce tomate	Brandade de poisson
Accompagnement	Purée de potiron	Epinards béchamel	Légumes du pot	Frites	***
Produit laitier	Bûchette mi-chèvre	Tomme Blanche	Edam	Vache qui rit	Camembert
Dessert	Yaourt aromatisé	Pomme	Mousse au chocolat	Crêpe de la chandeleur	Fruit de saison
P.A. n°2					

**Certifié/Label**

Les viandes de porc servies sont d'origine française et fraîche  
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité



Semaine 06 : du 6 au 10 Février 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de riz	Salade vendéenne	Salade de blé exotique	Carottes râpées vinaigrette	Feuilleté au fromage
Plat principal	Cordon bleu de volaille	Pâtes bolognaise	Escalope de dinde	P. de terre à la savoyarde*	Filet de colin sauce bercy
Accompagnement	Haricots verts	***	Petits-pois fermière	***	Poêlée de légumes
Produit laitier	Emmental	Cotentin	Yaourt nature sucré	Vache qui rit	Brie
Dessert	Kivi	Liégeois chocolat	Gâteau Marbré	Purée pomme vanille	Orange
P.A. n°3					



Tous nos plats sont élaborés par le chef.

Composition des plats :

Salade arlequin : p. de terre, poivron, maïs / Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec / Salade de blé exotique : blé, tomate, ananas, maïs/ Panier : Carottes batonnets sauce fromage blanc / Faim : Steak haché et P. rissolées

\* plat contenant du porc remplacé par : P de terre à la savoyarde aux dés de volaille

Vous repérer grâce aux pictogrammes

M maison B bio A Alternatif L Local Certifié/Label



**CROQ'CONTES**  
Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Conte

Visitez notre site dédié à la restauration de vos enfants : [www.ansamble-et-moi.fr](http://www.ansamble-et-moi.fr)

# RESTAURANT SCOLAIRE DE SADIRAC

Semaine 07 : du 13 au 17 Février 2017



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	M Potage de légumes	Tomate vinaigrette	M Salade Marco Polo	M <b>Panier du petit chaperon rouge</b>	Saucisson*
Plat principal	M Omelette	M Rôti de dinde au paprika	M Pizza Royale	M <b>Le mijoté de Mère Grand</b>	M Hoki beurre citron
Accompagnement	Mitonnée de légumes	Frites	Salade verte	***	M Purée d'épinards
Produit laitier	Edam	Fondu président	Tome grise	<b>Pot de lait</b>	Coulommiers
Dessert	Fruit de saison	Flan nappé caramel	M Poire au chocolat	<b>La faim du loup</b>	Fruit de saison

P.A. n°4

Semaine 08 : du 20 au 24 Février 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade verte	M Haricots verts vinaigrette	M Salade de lentilles	M B Salade coleslaw	M P. de terre échalote
Plat principal	M Penne bolognaise	M Filet de poisson sauce armoricaine	M Estouffade de bœuf	M Sauté de dinde forestière	Colin pané citron
Accompagnement	***	Purée de p. de terre	M Carottes en dés	Bouलगour	Haricots beurre
Produit laitier	Saint Morêt	Edam	Pavé 1/2 sel	Brie	Rondelé
Dessert	Crème dessert vanille	Orange	M Tartelette chocolat	Purée pomme cannelle	Poire

P.A. n°5

*Vous repérer grâce aux pictogrammes*

M maison B bio A Alternatif L Local Certifié/label

**Certifié/label**

Les viandes de porc servies sont d'origine française et fraîche  
Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité



**Tous nos plats sont élaborés par le Chef.**

Composition des plats :

Salade Marco polo : pâte, poivron, surimi / Salade coleslaw : carotte et chou blanc émincés  
mayonnaise  
Panier : Carottes batonnets sauce fromage blanc / Mijoté : Sauté de bœuf aux oignons et papillons / Faim : Galette Bretonne



**CROQ'CONTES**  
Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Conte

Visitez notre site dédié à la restauration de vos enfants : [www.ansamble-et-moi.fr](http://www.ansamble-et-moi.fr)

# RESTAURANT SCOLAIRE DE SADIRAC

Semaine 09 : du 27 Février au 3 Mars 2017



**On fête Mardi-Gras !**



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Crêpe au fromage	Carottes râpées vinaigrette	Œuf mayonnaise	Salade verte aux croûtons	Betteraves vinaigrette
Plat principal	Escalope de dinde sauce curry	Pot au feu	Filet de colin au beurre blanc	Chili con carne	Blanquette de poisson
Accompagnement	Chou-fleur Persillé	Légumes du pot	Spaghettis	***	Semoule
Produit laitier	Mimolette	Fraidou	Yaourt aromatisé	Coulommiers	Emmental
Dessert	Orange	<b>Beignet de Mardi-Gras</b>	Kiwi	Flan nappé caramel	Pomme

P.A. n°1

Semaine 10 : du 6 au 10 Mars 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Radis beurre	Pâtes basilic	Taboulé	Salade coleslaw	Potage de Carotte
Plat principal	Wings de poulet	Colin meunière citron	Paupiette de veau	Omelette	Goulash de bœuf
Accompagnement	Lentilles	Ratatouille	Haricots verts persillés	P. de terre rissolées	Coquillettes
Produit laitier	Bûchette mi-chèvre	Yaourt nature sucré	Edam	Camembert	Cotentin
Dessert	Flan vanille	Poire	Gateau au yaourt	Mousse au chocolat	Kiwi

P.A. n°2

*Vous repérer grâce aux pictogrammes*

maison bio Alternatif Local Certifié/label

**Certifié/label**

Les viandes de porc servies sont d'origine française et fraîche  
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

*Fruits indiqués selon disponibilité*



**Tous nos plats sont élaborés par le Chef.**

Composition des plats :

Salade coleslaw : carotte et chou blanc émincés mayonnaise



**CROQ'CONTES**

Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Conte

Visitez notre site dédié à la restauration de vos enfants : [www.ansamble-et-moi.fr](http://www.ansamble-et-moi.fr)

# RESTAURANT SCOLAIRE DE SADIRAC

Semaine 11 : du 13 au 17 Mars 2017



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Entrée	P. de terre échalote	Concombres à la crème	Salade du chef	Céleri rémoulade	Crêpe au fromage
Plat principal	Nugget's de volaille	Tortis bolognaise	Emincé de volaille au jus	Rôti de porc*	Filet de colin sauce normande
Accompagnement	Haricots beurre	***	Carottes persillées	Purée pois cassés	Mitonnée de légumes
Produit laitier	Emmental	Fondu président	Vache qui rit	Fromage blanc sucré	Brie
Dessert	Pomme	Liégeois vanille	Fruit de saison	Madeleine	Banane
P.A. n°3					

**Certifié/Label**

Les viandes de porc servies sont d'origine française et fraîche  
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité



Semaine 12 : du 20 au 24 Mars 2017

**Le petit Poucet**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Entrée	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Salade pastourelle	Rotage de légumes aux croûtons de poche	Œuf dur mayonnaise
Plat principal	Boulettes de bœuf au curry	Omelette sauce tomate	Rôti de bœuf	Repas de l'Ogre	Hoki poché citron
Accompagnement	Semoule	Chou fleur béchamel	Purée de légumes	***	Riz aux petits légumes
Produit laitier	Mimolette	***	Fraidou	Yaourt aromatisé	Gouda
Dessert	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Compote peches	Pain du Petit Poucet perdu	Orange
P.A. n°4					

**L Local**



**M maison**

Tous nos plats sont élaborés par le Chef.

Composition des plats :

Salade du chef : riz, tomate, épaule de porc, oeuf dur / salade pastourelle : pâte, tomate, poivron / Repas de l'Ogre : Pilon de poulet et blé à la tomate

\* plat contenant du porc remplacé par : Rôti de dinde



**CROQ'CONTES**  
Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Conte

Vous repérer grâce aux pictogrammes **M** maison **B** bio **A** Alternatif **L** Local **✓** Certifié/label

Visitez notre site dédié à la restauration de vos enfants : [www.ansamble-et-moi.fr](http://www.ansamble-et-moi.fr)

Des raisons indépendantes à notre volonté peuvent nous amener à modifier les menus.

# RESTAURANT SCOLAIRE DE SADIRAC

Semaine 13 : du 27 au 31 Mars 2017



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Chou rouge vinaigrette	<sup>M</sup> Potage au poireaux	Radis beurre	<sup>M</sup> Salade de tomates	<sup>M</sup> Salade américaine
Plat principal	<sup>M</sup> Sauté de bœuf printanier	<sup>M</sup> Parmentier de poisson	Escalope de poulet	<sup>M</sup> Steak haché sauce tomate	<sup>M</sup> <sup>A</sup> Flan de brocolis au chèvre
Accompagnement	<sup>M</sup> Carottes en dés	***	<sup>M</sup> Lentilles	Pâtes	Salade verte
Produit laitier	<sup>B</sup> Yaourt nature sucré	Edam	Rondelé	Brie	Vache qui rit
Dessert	Cookie	Poire	<sup>M</sup> Pomme cuite au miel	<sup>M</sup> Île flottante	Compote biscuit

P.A. n°5

**Certifié/label**

Les viandes de porc servies sont d'origine française et fraîche

Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité



Semaine 14 : du 3 au 7 Avril 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	<sup>M</sup> Salade de lentilles	<sup>M</sup> Pâtes basilic	<sup>M</sup> Potage de légumes	<sup>M</sup> Concombre vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette
Plat principal	Cordon bleu de volaille	Rôti de porc	Hoki sauce citron	Rôti de bœuf	<sup>M</sup> Filet de colin sauce beurre blanc
Accompagnement	<sup>M</sup> Haricots verts provençale	<sup>M</sup> Petits-pois cuisinés	<sup>M</sup> Courgettes béchamel <sup>M</sup>	Frites	Boullgour
Produit laitier	Mimolette	Yaourt aromatisé	<sup>B</sup> Fromage blanc sucré	Camembert	Fondu président
Dessert	Kiwi	Orange	Galette saint Michel	Liégeois chocolat	Cocktail de fruits

P.A. n°1



Tous nos plats sont élaborés par le Chef.

Composition des plats :

Salade américaine : p. de terre, tomate, céleri, maïs, oeuf

*Vous repérer grâce aux pictogrammes*

<sup>M</sup> maison <sup>B</sup> bio <sup>A</sup> Alternatif <sup>L</sup> Local Certifié/label



**CROQ'CONTES**  
Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Conte

Visitez notre site dédié à la restauration de vos enfants : [www.ansamble-et-moi.fr](http://www.ansamble-et-moi.fr)

# RESTAURANT SCOLAIRE DE SADIRAC

Semaine 15 : du 10 au 14 Avril 2017

On fête Pâques !



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Radis beurre	M P. de terre échalote	M Chou-fleur vinaigrette	M Céleri rémoulade	M Tomates vinaigrette
Plat principal	M Rougail de saucisse*	Colin meunière citron	M Couscous aux boulettes d'agneau	M Tortilla aux oignons	M Sauté de bœuf marengo
Accompagnement	B Riz créole	Carottes	***	M Ratatouille	Coquillettes
Produit laitier	Bûchette mi-chèvre	Tartare	Edam	Cotentin	Coulommiers
Dessert	Crème dessert vanille	Pomme	Poire	Gâteau façon brownie M	Flan nappé caramel

P.A. n°2

Semaine 16 : du 17 au 21 Avril 2017

Lundi de Pâques

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		M Salade vendéenne	M Salade de blé exotique	B Concombre vinaigrette	Crêpe au fromage
Plat principal		M Raviolis de volaille	M Escalope de porc * au romarin	M Goulash de bœuf	M Filet de colin poché citron
Accompagnement		***	Haricots verts	Purée de p. de terre	M Courgettes à la tomate
Produit laitier		Fraidou	Fromage blanc sucré	Vache qui rit	Brie
Dessert		Liégeois vanille	Barre bretonne	Purée pomme framboise	Banane

P.A. n°3

Vous repérer grâce aux pictogrammes

M maison B bio A Alternatif L Local Certifié/label

Certifié/label

Les viandes de porc servies sont d'origine française et fraîche

Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité



Tous nos plats sont élaborés par le Chef.

Composition des plats :

Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec / Salade de blé exotique : blé, tomate, ananas, maïs  
\* plat contenant du porc remplacé par : Escalope de dinde



CROQ'CONTES

Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Conte

Visitez notre site dédié à la restauration de vos enfants : [www.ansamble-et-moi.fr](http://www.ansamble-et-moi.fr)



# RESTAURANT SCOLAIRE DE SADIRAC

Semaine 17 : du 24 au 28 Avril 2017



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Salade Marco Polo	Tomate vinaigrette	Mortadelle*
Plat principal	Sauté de bœuf aux poivrons	Rôti de dinde	Pizza Royale	Poulet rôti	Hoki sauce crevettes
Accompagnement	Pâtes papillons	Haricots blancs	Salade verte	Petits-pois au jus	Riz pilaf
Produit laitier	Tomme Blanche	Fondu président	Bûchette mi-chèvre	Coulommiers	Gouda
Dessert	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Purée de pommes	Semoule au lait	Poire

P.A. n°4

## Semaine

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée					
Plat principal					
Accompagnement					
Produit laitier					
Dessert					

P.A. n°5

*Vous repérer grâce aux pictogrammes*

maison bio Alternatif Local Certifié/label

Certifié/label

Les viandes de porc servies sont d'origine française et fraîche  
 Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

*Fruits indiqués selon disponibilité*

bio

Local

maison

Tous nos plats sont élaborés par le Chef.

Composition des plats :

Salade Marco polo : pâte, poivron, surimi  
 \*plat contenant du porc remplacé par : Œuf mayonnaise



**CROQ'CONTES**  
 Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Conte

Visitez notre site dédié à la restauration de vos enfants : [www.ansamble-et-moi.fr](http://www.ansamble-et-moi.fr)