

Menus du 13 janvier au 4 avril 2025

Légende :

Préparations de Joé

Produits bio

Menus végétariens

Préparations du chef

RESTAURANT SCOLAIRE DE LA RIVIERE DE CORPS

lundi 13 janvier	mardi 14 janvier	mercredi 15 janvier	jeudi 16 janvier	vendredi 17 janvier
<u>Rosette et ses condiments</u>	<u>Soupe aux 4 légumes</u>	Carottes râpées vinaigrette	Salade verte et ses croûtons	Betteraves rouges
Terrine de légumes mayonnaise	Soupe de navets et carottes au curry	Salade composée	<u>Salade d'endives aux agrumes</u>	<u>Macédoine de légumes</u>
Blanquette de poisson	Emincé de boeuf à la tomate	Chili végétarien	Escalope de veau hachée sauce brune	Sauté de porc basquaise
Haricots à la tomate	Falafels et sa crème ciboulette		Flan	Steak au fromage
Purée de potiron	Semoule	Riz	Petits pois carottes	Pomme vapeur
St Paulin	Bûche mi-chèvre		Yaourt nature	Camembert
Brie	Vache qui rit	Fromages	Petit suisse	Petit moulé
Fruit Bio	Compote de pommes	Brownie de Joé	Fruit BIO	<u>Entremets vanille</u>
	<u>Compote de pomme cassis</u>	Corbeille de fruits		Crème au chocolat
lundi 20 janvier	mardi 21 janvier	mercredi 22 janvier	jeudi 23 janvier	vendredi 24 janvier
<u>Salade coleslaw au céleri BIO</u>	<u>Pizza au fromage</u>	Soupe aux choux	Choux blancs aux raisins	<u>Taboulé</u>
Endives vinaigrette	Friand au fromage	Salade composée	<u>Betteraves vinaigrette</u>	Salade de riz au thon
Haut de cuisse rôti	Parmentier végétarien	Boulettes de boeuf sauce vigneronne	Moules	Palette à la diable
Nuggets de blé et son ketchup		Oeuf dur sauce mornay	Haricots blancs à la tomate	Steak végétarien
Brisure de choux-fleurs	de légumes	Pommes vapeur	Frites	Chou à choucroute
Saint Môret	Camembert		Tomme noire	Petit suisse
Edam	Petit moulé	Fromages	Vache qui rit	Yaourt nature
Mousse au chocolat de Joé	Fruits BIO	Fruit de saison	<u>Galette des rois</u>	Fruit de saison
<u>Flan nappé caramel</u>			Corbeille de fruits	
lundi 27 janvier	mardi 28 janvier	mercredi 29 janvier	jeudi 30 janvier	vendredi 31 janvier
Quiche aux fromages	<u>Salade coleslaw aux raisins</u>	Rillettes et ses cornichons	<u>Salade au thon</u>	<u>Chou blanc vinaigrette</u>
<u>Pizza au jambon</u>	Pomelos au sucre	Salade composée	Salade de pommes de terre	Mousse d'avocat
Blanquette de veau	Poisson pané et son citron	Sauté de poulet à la crème	Longe de porc à l'étouffée	Pennes
Falafel	Omelette	Boulette de soja à la tomate	Lentilles	
Riz	Haricots blancs à la tomate	Haricots verts	Ecrasé de brocolis à la crème de Normandie	Sauce fromagère
Kiri	Cantadou		Petit suisse	Chanteneige bio
Gouda	Petit moulé	Fromages	Yaourt nature	Tomme noire
Fruit de saison	Mousse à l'Oréo de Joé	Ananas au sirop	Fruit BIO	Tarte au flan
	<u>Petit suisse aux fruits</u>	Corbeille de fruits		<u>Gâteau au yaourt de Joé</u>

Menus prévisionnels sous réserve de disponibilités des denrées lors des commandes dans un contexte de fortes ruptures produits.

Menus du 13 janvier au 4 avril 2025

Légende :

Préparations de Joé

Produits bio

Menus végétariens

Préparations du chef

RESTAURANT SCOLAIRE DE LA RIVIERE DE CORPS

lundi 03 février	mardi 04 février	mercredi 05 février	jeudi 06 février	vendredi 07 février
<u>Macédoine de légumes</u>	<u>Salade de pommes de terre aux oignons rouges</u>	Les endives s'habillent en rose	Radis noir et son petit beurre	<u>Mâche aux lardons</u>
Betteraves à la bulgare	Houmous et son toast	Salade composée	<u>Céleri râpé au citron</u>	Champignons à la crème
Boulettes de boeuf sauce échalote	Parmentier végétarien au potiron	Echine de porc au curry	Sauté de poulet à la moutarde	Poisson meunière et sa crème ciboulette
Haricots rouges			Omelette	Boulettes de soja à la tomate
Pommes de terre rissolées		Légumes sautées, boulgour et pois chiches	haricots verts persillés	Riz
Carré de l'est	Fraidou		Vache qui rit Bio	Yaourt nature
Emmental	Samos	Fromages	Mimolette	Petit suisse
<u>Crêpe sucre ou confiture</u>	Fruit de saison bio	Mirabelle au sirop	Marbré au chocolat de Joé	Poire belle Hélène
Corbeille de fruits		Corbeille de fruits	Gâteau basque	<u>Cocktail de fruits à la grenadine</u>
lundi 10 février	mardi 11 février	mercredi 12 février	jeudi 13 février	vendredi 14 février
VACANCES SCOLAIRES				
Salade composée	Salade composée	Salade verte à l'emmental	Radis noirs râpés vinaigrette	Salade composée
Rosette et ses condiments	Céleri rémoulade	Salade composée	Salade composée	Salade niçoise
Colin sauce dieppoise	Steak haché de poulet	Croque	Saucisse de toulouse et son ketchup	Emincé de boeuf à la tomate
Quiche au fromage	Steak végétal		Haricots blancs à la tomate	Lentilles sauce tomate
Épinards	Frites	Végétarien	Pommes de terre vapeur	Beignet de choux-fleurs
Fromages	Laitages		Fromages bio	Fromages
		Fromages		
Riz au lait de Joé	Compote de pommes et sa cigarette Russe	Corbeille de fruits	Fruit de saison	Fruit de saison bio
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Gâteau marbré de Joé		
lundi 17 février	mardi 18 février	mercredi 19 février	jeudi 20 février	vendredi 21 février
VACANCES SCOLAIRES				
Salade verte aux lardons	Soupe à la tomate	Carottes râpées vinaigrette	Salade coleslaw	Salade composée
Salade composée	Salade composée	Salade composée	Salade composée	Tarte au fromage
Chipolatas	Tartiflette	Meunière de poisson et son citron	Poulet rôti	Chili sin
Omelette	Végétarienne	Pané fromager	Oeuf dur sauce mornay	
Purée de céleri	Sa salade verte	Flageolets	Purée de salsifis	Carne
Laitages	Fromages		Fromages	Fromages bio
		Fromages		
Fruit de saison bio	Fruit de saison	Flan chocolat	Beignet au chocolat	Milk shake fraise de Joé au lait bio
		Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits

Menus prévisionnels sous réserve de disponibilités des denrées lors des commandes dans un contexte de fortes ruptures produits.

Menus du 13 janvier au 4 avril 2025

Légende :

Préparations de Joé

Produits bio

Menus végétariens

Préparations du chef

RESTAURANT SCOLAIRE DE LA RIVIERE DE CORPS

lundi 24 février	mardi 25 février	mercredi 26 février	jeudi 27 février	vendredi 28 février
Pamplemousse au sucre	Macédoine de légumes mayonnaise	Oeuf dur mayonnaise	Mâche aux croûtons à l'ail	
<u>Soupe de poisson et ses croûtons</u>	<u>Radis noir et sa mousse salée</u>	Salade composée	<u>Salade de betteraves rouges</u>	
Cordon bleu	Sauté de porc au caramel	Pilons de poulet tex mex	Lasagnes ricotta épinards	Menu à thème Londres
Boulettes de soja à la tomate	Quiche aux poireaux	Pois chiches		
Cubes de butternut	Pommes rissolés	Et ses légumes couscous et semoule		
Petit moulé	Petit suisse		Saint Morêt	
Tomme blanche	Fromage blanc	Fromages	Edam	
Fruit de saison BIO	<u>Fromage blanc et son sucre cassonnade de Joé</u>	Flan nappé caramel	Éclair	
	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits		
lundi 03 mars	mardi 04 mars	mercredi 05 mars	jeudi 06 mars	vendredi 07 mars
Rosette et ses condiments	<u>Soupe aux 4 légumes</u>	Bâtonnets de carottes et sa crème ciboulette	<u>Chou rouge vinaigrette</u>	<u>Radis et son petit beurre</u>
<u>Salade verte et son toast de Brie</u>	Soupe à la tomate	Salade composée	Les endives s'habillent en rose	Coleslaw
Duo de poissons sauce Normande	Sauté de boeuf aux oignons	Spaghettis à la	Mignonin de veau sauce brune	Jambon blanc sauce forestière
Parmentier végétal au potiron	Falafel		Lentilles	Haricots rouges
Purée de potiron	Semoule bio	Carbonara végétarienne	Petits pois carottes	Potatoes
Fromage blanc	Camembert		Munster	Vache qui rit
Petit suisse	Tomme noire	Fromages	Carré ligueil	Emmental
Fruit Bio	<u>Croustillons d'Isabelle</u>	Compote de pomme cassis	<u>Gâteau de semoule au caramel</u>	<u>Entremets pistache de Joé</u>
	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Flan à la vanille	Entremets spéculoos
lundi 10 mars	mardi 11 mars	mercredi 12 mars	jeudi 13 mars	vendredi 14 mars
<u>Carottes râpées vinaigrette</u>	<u>Soupe à l'oignon</u>	Pizza au fromage	<u>Betteraves vinaigrette</u>	Taboulé
Pamplemousse au sucre	Soupe aux champignons	Salade composée	Céleri rémoulade	Salade de pommes de terre BIO
Aiguillettes de poulet à la crème	Paupiette de veau sauce vigneronne	Nuggets et son ketchup	Moules	Clafoutis de légumes et sa sauce tomate
Haricots rouges	Omelette	Nuggets végétal	Haricots blancs à la tomate	
Poêlée de légumes	Pommes vapeur	Duo d'haricots	Frites	Salade de mâche
Emmental	Brie		Bûche mi-chèvre	Yaourt nature
Vache qui rit	Bleu	Fromages	Vache qui rit	Petit suisse sucré
Yaourt aromatisé aux fruits	<u>Compote de pommes de Joé et spéculoos</u>	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison bio
<u>Chocolat chaud viennois de Joé</u>	Pêches au sirop			

Menus prévisionnels sous réserve de disponibilités des denrées lors des commandes dans un contexte de fortes ruptures produits.

Menus du 13 janvier au 4 avril 2025

Légende :

Préparations de Joé

Produits bio

Menus végétariens

Préparations du chef

RESTAURANT SCOLAIRE DE LA RIVIERE DE CORPS

lundi 17 mars	mardi 18 mars	mercredi 19 mars	jeudi 20 mars	vendredi 21 mars
Asperges sur son lit de salade	<u>Chou blanc aux raisins secs</u>	Soupe de tomates	<u>Salade coleslaw</u>	<u>Rosette et son cornichon</u>
<u>Macédoine de légumes</u>	Mâche aux lardons	Salade composée	Smoothie d'avocat	Terrine de légumes
Spaghettis à la carbonara	Emincé de boeuf à la tomate	Quenelles de veau sauce olives	Cordon bleu	Poisson à la bordelaise
	Boulettes à la tomate	Lentilles sauce olives	Pané fromager	Riz des
Végétarienne	Petits pois	Riz	Carottes	Îles
St Morêt	Chanteneige		Tomme noire	Petit suisse sucré
Vache Picon	Gouda	Fromages	Carré frais	Fromage blanc bio
Fruit de saison	Chausson aux pommes	Pomme au four à la gelée de groseille	Crème dessert au chocolat	Fruit de saison bio
	<u>Gâteau au chocolat de Joé</u>		<u>Mousse aux fruits rouges de Joé</u>	
lundi 24 mars	mardi 25 mars	mercredi 26 mars	jeudi 27 mars	vendredi 28 mars
Crêpe au fromage	<u>Salade coleslaw</u>	Rillettes et ses cornichons	<u>Chou rouge au vinaigre de cidre</u>	<u>Rillettes de thon</u>
<u>Pizza au fromage</u>	Chou-fleur BIO râpé vinaigrette	Salade composée	Salade verte aux croûtons	Gaspacho de tomates
Paupiette de veau sauce Archiduc	Moules	Sauté de poulet à la crème	Lasagnes végétarienne	Boulettes d'agneau sauce à l'ail
Falafels	Lentilles	Omelette		Pois chiches
Salsifis à l'ail	Frites	Haricots verts		Légumes couscous
Kiri	Saint paulin		Carré de l'Est bio	Petit suisse
Gouda	Petit moulé	Fromages	Tomme noire	Yaourt nature
Fruit de saison	<u>Mousse à l'Oréo de Joé</u>	<u>Compote de pommes bananes de Joé</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Gaufre au miel ou chocolat ou sucre</u>
	Petit suisse aux fruits	Corbeille de fruits	Entremets pistache	Corbeille de fruits
lundi 31 mars	mardi 01 avril	mercredi 02 avril	jeudi 03 avril	vendredi 04 avril
<u>Salade verte aux lardons</u>	<u>Oeuf dur sauce ciboulette</u>	Chou blanc aux pommes bio	Tarte au fromage	Champignons à la crème
<u>Carottes râpées vinaigrette</u>	Salade mimosa	Salade composée	<u>Quiche lorraine</u>	<u>Mâche aux croûtons</u>
Cuisse de poulet aux herbes	Emincé de porc au thym-miel	Chili sin carne	Colin sauce crevettes	Cordon bleu
Flan de légumes	Lentilles		Omelette	Pané fromager
Tortis	Courgettes vapeur	Riz	Galette de légumes	Pâtes
Cantadou	Yaourt nature		Vache qui rit	Coulommiers
Tartare ail et fines herbes	Petit suisse	Fromages	Emmental	petit moules afh
<u>Mousse au chocolat de Joé</u>	Fruit de saison bio	Fromage blanc à la cassonade	Fruit de saison	Ananas au sirop
Yaourt aromatisé aux fruits		Corbeille de fruits		<u>Soupe de fruits à l'Oasis de Joé</u>

Menus prévisionnels sous réserve de disponibilités des denrées lors des commandes dans un contexte de fortes ruptures produits.