Restaurant scolaire La Haye Fouassière









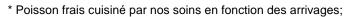
Du 7 au 11 janvier 201

> Ou 14 au 18 anvier 2019

Du 21 au 25 ianvier 2019

Du 28 janvier au 1 er février

janvier 2019	Carottes râpées		Taboulé oriental		<u></u>			Salade de pâte surimi	
	VIAMINE III	Chipolatas	VI ANNUE (Poulet rôti	VIAMPERS OF PRANCE	Bœuf bourguignon		Filet de lieu sauce crécy*	
	AB ///	Pâtes au beurre		Haricots beurre		Haricots verts	AB ZZ	Pommes vapeur	
				Samos				Emmental	
<u>ಹ</u>		Crème vanille	AB ///	Fruits de saison*		Galette des rois	AB ///	Compote de pommes	
janvier 2019		Choux blanc aux lardons		Rillettes de porc	AB ///	Betteraves vinaigrette		Potage de courges	
	NI-MARKET	Escalope de dinde à la crème	VIAMBES IN BRANCE	Poulet rôti	YAMBES IN THE PROPERTY OF THE	Steak haché	Р	avé de hoky sauce citronnelle*	
		Purée de pois cassés		Carottes persillées		Pommes rissolées	AB ///	Gratin de chou fleur	
	AB ZZ	Saint paulin				Panacotta			
		Cocktail de fruits	AB ///	Fruits de saison*		Coulis fruits rouge	AB ///	Yaourt aromatisé	
janvier 2019		Tarte aux poireaux	Salade coleslaw		Champignons à la crème		Salad	Salade de boulghour maïs haricots verts	
		Nuggets de blé Filet de poulet aux épices		Cassoulet		Р	Pavé de lieu sauce provençale*		
	AB ##	Pâtes au beurre	AB //	Brocolis				Epinards béchamel	
				Yaourt aromatisé		Comté			
	AB ZZ	Fruits de saison*		Madeleine	AB ///	Fruits de saison*	AB ///	Fromage blanc sucré	
2019		Salade blé œuf maïs		Carottes râpées	AB ///	Choux blanc aux raisins		Friand au fromage	
	NAME OF THE PROPERTY OF THE PR	Bœuf à l'estragon	VIAMBEE	Emincé de porc au romarin	VIANDER DE PRINCE	Rôti de dinde au jus		Blanquette de poisson*	
		Haricots verts	AB //	Lentilles		Riz jaune	AB ///	Mousseline de courges	
		Tomme noire				St Nectaire			
	AB ///	Fruits de saison*		Petits suisses		Clafoutis pommes		Abricot au sirop	



^{*} Légumes frais et fruit de saison en fonction de la disponibilité de nos producteurs locaux





Produit issu de l'agrıculture Biologique