

Du lundi 3 janvier au vendredi 7 janvier



	Lundi 	Mardi	Mercredi	C'EST LA FÊTE	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Potage	Pâté croûte cornichon			Betterave ciboulette et chèvre	Taboulé
Plat protidique	Pané fromager	Escalope de dinde sauce Forestière			Hamburger	Dés de saumon sauce à l'oseille
Sa garniture	Riz à la tomate	Jardinière de légumes			Frites au four	Purée de haricots verts
Produits laitiers	Fromage frais aux fruits	Fromage			Yaourt nature sucré	Fromage
Desserts	Banane	Mousse citron			Galette des rois 	Fruit frais



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



bœuf Charolais



Plat végétarien



Plat du chef

Du lundi 10 janvier au vendredi 14 janvier

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
Hors d'œuvre	Coleslaw	Potage		Fenouil mayonnaise aux herbes	Pâté breton
Plat protidique	Sauté de porc sauce charcutière 	Aiguillettes de poulet sauce pain d'épices		Œufs durs florentine	Filet de hoki sauce crustacés
Sa garniture	Pommes de terre persillées	Carottes au jus		Riz créole	Gratin de chou fleur
Produits laitiers	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
Desserts	Liégeois vanille	Fruit frais		Far breton 	Mirabelles au sirop



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



bœuf Charolais



Plat végétarien








Plat du chef

Menus 2022

École CCAM RABASTENS



Du **lundi 17 janvier** au **vendredi 21 janvier**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Betterave crème paprika	Salade de riz pêche et thon		Carottes râpées 	Potage
Plat protidique	Chili con carne 	Nugget's de poulet ketchup		Potimenter végétal 	Filet de Colin beurre citronné
Sa garniture	(plat complet)	Haricots verts persillés		(plat complet)	Pomme de terre vapeur
Produits laitiers	Fromage	Yaourt aromatisé		Yaourt local 	Fromage
Desserts	Fruit frais	Compote poire		 Amuse bouche Marmelade d'Orange Banane	Fruit frais



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



bœuf Charolais








Plat végétarien



Plat du chef



Du lundi 24 janvier au vendredi 28 janvier

	Lundi	Mardi 	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
Hors d'œuvre	Betterave et chèvre vinaigrette	Salade d'endives au bleu		Carottes rapées	Houmous de pois chiche et pain suédois
Plat protidique	Sauté de dinde sauce printanière	Pané fromager et ketchup		Escalope de porc sauce aigre douce	 Blanquette de veau à la vanille 
Sa garniture	Pomme noisette	Riz		Semoule	Poêlée de butternut
Produits laitiers	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
Desserts	Fruit frais	Crème dessert vanille		Banane 	Compote pomme fraise allégée



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



bœuf Charolais



Plat végétarien



Plat du chef

Menus 2022

École CCAM RABASTENS



Du **lundi 31 janvier** au **vendredi 4 février**

	Lundi	Mardi 	Mercredi	C'EST LA FÊTE Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de pomme de terre	Haricot beurre et échalote		Terrine chèvre poivron rouge basilic	Potage
Plat protidique	Emincé de bœuf sauce aux cornichons 	Nuggets de blé sauce tomate		Roti de dinde sauce romarin	Brandade de poisson
Sa garniture	Cordiale de légumes	Pâtes serpentini		Courgettes à l'ail	(plat complet)
Produits laitiers	Fromage	Yaourt sucré		Fromage fondu	Yaourt nature
Desserts	Crème dessert chocolat	Fruit frais		 Crêpe au sucre	Fruit frais



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



bœuf Charolais



Plat végétarien



Plat du chef

Menus 2022

École CCAM RABASTENS



Du **lundi 7 février** au **vendredi 11 février**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Saucisson à l'ail	Haricots verts aux herbes vinaigrette		Potage 	Chou chinois aux noix
Plat protidique	Emincé de dinde sauce aigre douce	Escalope de porc sauce Dijonnaise 		Sauté de veau sauce marengo 	Filet de hoki sauce aux fruits de mer
Sa garniture	Courgettes gratinées	Semoule		Purée de potiron	Pommes de terre sautées
Produits laitiers	Fromage blanc coulis de mangue	Fromage		Fromage	Fromage
Desserts	Fruit frais	Liégeois vanille		 Compote poire et panais	Cocktail de fruits au sirop



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



bœuf Charolais



Plat végétarien



Plat du chef

Du lundi 14 février au vendredi 18 février

	Lundi 	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Potage	Pâté croûte cornichon		Betterave ciboulette et chèvre	Taboulé
Plat protidique	Pané fromager	Escalope de dinde sauce Forestière		Hamburger 	Dés de saumon sauce à l'oseille
Sa garniture	Riz à la tomate	Jardinière de légumes		Frites au four	Purée de haricots verts
Produits laitiers	Fromage frais aux fruits	Fromage		Yaourt nature sucré	Fromage
Desserts	Banane	Mousse citron		Compote	Fruit frais



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



bœuf Charolais



Plat végétarien



Plat du chef