




Du lundi 2 janvier au vendredi 6 janvier

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Salade de boulgour		Potage	Taboulé
Plat protidique		 Nugget's au fromage Ketchup		 Boeuf façon bourguignon	Dés de poisson sauce à l'oseille
Sa garniture		Carotte gratinée		Pomme de terre vapeur	Haricots verts persillés
Produits laitiers		Fromage		Fromage	Fromage
Desserts		Fruit frais		 Galette des rois briochée	Fruit frais
Goûters		Pain & Barre de chocolat		Fruit frais	Pain & Confiture



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



bœuf Charolais



Plat végétarien



Plat du chef

Du lundi 9 janvier au vendredi 13 janvier

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Coleslaw	Potage		Carottes râpées AGB	Saucisson sec cornichon
Plat protidique	Pané blé épinards	Aiguillette de poulet sauce pain d'épice		 Escalope de porc AGB sauce aigre douce	Filet de hoki sauce crustacé
Sa garniture	Pomme de terre persillée	Carottes béchamel		Riz AGB	Gratin de chou-fleur
Produits laitiers	Fromage	Fromage		Fromage AGB	Fromage
Desserts	Liégeois vanille	Fruit frais		Fruit frais AGB	 Far breton
Goûters	Fruit frais	pain et chocolat		pain et Confiture	compote aux fruits



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



bœuf Charolais





Plat végétarien



Plat du chef

Du lundi 16 janvier au vendredi 20 janvier

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Potage	Salade d'endive vinaigrette au miel		Tartinable à la patate douce	Croissant Dubarry
Plat protidique	Sauté de dinde sauce printanière	Nugget's de blé Ketchup		Cuisse de poulet rôtie	Filet de colin sauce citron
Sa garniture	Coquillettes	 Riz		Semoule sauce tomate	Purée de butternut
Produits laitiers	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
Desserts	Fruit frais	Crème dessert vanille		 Yaourt vanille Cazaubon	Compote pomme fraise
Goûters	Madeleine	Compote		Pain & Fromage	pain et chocolat



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



bœuf Charolais



Plat végétarien




Plat du chef

Menus 2023

École CCAM RABASTENS



Du **lundi 23 janvier** au **vendredi 27 janvier**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Potage	Salade de pomme de terre		AMUSE BOUCHE: Purée de salsifis Pizza fromage	Saucisson sec et cornichon
Plat protidique	Emincé de boeuf sauce aux cornichons	Nuggets de fromage Ketchup		Rôti de dinde au jus	Brandade de poisson
Sa garniture	Pommes boulangères	Pâtes serpentini		Courgette à l'ail	Salade verte
Produits laitiers	Fromage	Yaourt sucré		Fromage	Fromage
Desserts	Crème dessert chocolat	Fruit frais		 Semoule au lait	Fruit frais
Goûters	Fruit frais	Pain & Fromage		Compote de fruits	Pain & Confiture



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



bœuf Charolais



Plat végétarien




Plat du chef

Menus 2023

École CCAM RABASTENS



Du **lundi 30 janvier** au **vendredi 3 février**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de lentille à l'echalote	Haricot vert vinaigrette aux herbes		Carotte râpée	Chou chinois mimolette
Plat protidique	Emincé de dinde sauce aigre douce	Omelette basquaise		Sauté de porc Sauce Marengo 	Filet de hoki sauce aux fruits de mer
Sa garniture	Chou-fleur vapeur	Boulgour		Purée de potiron	Riz
Produits laitiers	Fromage blanc	Fromage		Fromage	Fromage
Desserts	Fruit frais	Œuf au lait		Crêpe au sucre de la chandeleur	Moelleux au chocolat
Goûters	Compote de fruits	Pain & chocot à tartiner		Céréales	Fruit frais



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



bœuf Charolais



Plat végétarien



Plat du chef