



RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT MÉDARD D'EYRANS










 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



Repas Végétarien

lundi 02 janvier	mardi 03 janvier	mercredi 04 janvier	jeudi 05 janvier	vendredi 06 janvier
fêtons les Basile	fêtons les Geneviève	fêtons les Odilon	fêtons les Edouard	fêtons les Mélaine
CENTRE DE LOISIRS FERMÉ	FEUILLETÉ AU FROMAGE	POTAGE DE LÉGUMES BIO ET POMMES DE TERRE 	BOULETTES VÉGÉTALES SAUCE TOMATE	CAROTTES BIO RÂPÉES 
	NORMANDIN DE VEAU À L'ITALIENNE	SAUTÉ DE BOEUF	HARICOTS VERTS BIO 	FILET DE POISSON AU CITRON
	FONDUE DE POIREAUX BIO ET RIZ IGP 	AUX LÉGUMES ANCIENS	FROMAGE AOP 	GRATIN DE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE BIO 
	COMPOTE DE POMMES BIO 	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	GALETTE DES ROIS

GOUTERS :

PAIN
PÂTE À TARTINER

COMPOTE DE FRUITS
BISCUIT

PAIN
CONFITURE

FRUIT DE SAISON
BRIOCHE

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 


Menus validés. Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Plat de remplacement pour les menus sans porc.











RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT MÉDARD D'EYRANS



 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Repas Végétarien

lundi 09 janvier fêtons les Alix	mardi 10 janvier fêtons les Guillaume	mercredi 11 janvier fêtons les Pauline	jeudi 12 janvier fêtons les Tatiana	vendredi 13 janvier fêtons les Yvette
CÉLERI BIO RAVE RÉMOULADE 	TORTILLA AUX POMMES DE TERRE BIO 	ŒUF DUR BIO MAYONNAISE 	CHOU CHINOIS AU JAMBON	POULET RÔTI LABEL ROUGE AU JUS 
CHILI CON CARNE	SALADE VERTE BIO 	SAUTÉ DE PORC À LA DIJONNAISE	FILET DE POISSON MEUNIÈRE MSC 	FRITES
RIZ BIO 	FROMAGE AOP 	GRATIN DE NAVETS ET CAROTTES BIO 	PURÉE DE POTIRON	FROMAGE
FLAN NAPPÉ AU CAMEL	FRUIT DE SAISON	CRUMBLE DE FRUITS	CRÈME CAMEL	FRUIT DE SAISON BIO 

GOUTERS :

FROMAGE
PAIN

GATEAU DU CHEF
LAIT

FRUIT DE SAISON
MADELEINE

PAIN
FRUIT DE SAISON

BARRE DE CHOCOLAT
PAIN

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 


Menus validés.


Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Plat de remplacement pour les menus sans porc.









RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT MÉDARD D'EYRANS



 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Repas Végétarien

lundi 16 janvier	mardi 17 janvier	mercredi 18 janvier	jeudi 19 janvier	vendredi 20 janvier
fêtons les Marcel	fêtons les Roseline	fêtons les Prisca	fêtons les Marius	fêtons les Sébastien
POTAGE TOMATE VERMICELLES	RILLETTES DE PORC	BOULETTES DE BOEUF AU JUS	BETTERAVE VINAIGRETTE	CHOU BLANC BIO AUX POMMES FRUIT 
SAUTÉ DE DINDE CURRY ET COCO	GRATIN DE LA MER	CHOU FLEUR	TARTE AU FROMAGE	TARTIFLETTE
HARICOTS PLATS AU BEURRE	PÂTES BIO 	FROMAGE AOP 	SALADE VERTE	AUX POMMES DE TERRE BIO 
YAOURT BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 	TARTE AUX POMMES BIO 	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMMES BIO 

GOUTERS :

PAIN
FROMAGE A LA COUPE

COMPOTE DE FRUITS
BISCUIT

FRUIT DE SAISON
LAITAGE

SIROP
PAIN AU LAIT

PAIN
CONFITURE

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Plat de remplacement pour les menus sans porc.

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT MÉDARD D'EYRANS



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Saveurs Chinoises

Repas Nouvel An Chinois

Repas Végétarien

lundi 23 janvier	mardi 24 janvier	mercredi 25 janvier	jeudi 26 janvier	vendredi 27 janvier
fêtons les Barnard	fêtons les Fr. de Sales	fêtons les Conv.de Paul	fêtons les Paule	fêtons les Angèle
ENDIVES À LA PARISIENNE	MENU À DÉFINIR	MACÉDOINE MAYONNAISE	OMELETTE (AUX OEUFS BIO)	DUO DE CÉLERI BIO ET CAROTTES BIO RÂPÉS
PARMENTIER DE COLIN MSC	AVEC LES ENFANTS	LASAGNES GRATINÉES	ÉPINARDS À LA BÉCHAMEL	RÔTI DE VEAU AU JUS
À LA PURÉE DE POTIRON		SALADE VERTE BIO	FROMAGE AOP	HARICOTS BLANCS CUISINÉS
FROMAGE BLANC BIO AU MIEL		FRUIT DE SAISON BIO	TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON

PAIN
BARRE DE CHOCOLAT

COMPOTE DE FRUITS
BARRE BRETONNE

CREME VANILLE
BISCUIT

PAIN
FROMAGE A LA COUPE

GATEAU DU CHEF
LAIT

GOUTERS :

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Menus validés. Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Plat de remplacement pour les menus sans porc.

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT MÉDARD D'EYRANS



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



Repas Végétarien

Fêtons la chandeleur !

lundi 30 janvier	mardi 31 janvier	mercredi 01 février	jeudi 02 février	vendredi 03 février
fêtons les Martine	fêtons les Marcelle	fêtons les Ella	fêtons les Présentation	fêtons les Blaise
NORMANDIN DE VEAU GRILLÉ	CAROTTES BIO RÂPÉES AUX POMMES FRUIT	FILET DE DINDE SAUCE NORMANDE	SALADE VERTE BIO AU FROMAGE	SAUCISSON À L'AIL
FRITES	TAJINE DE LÉGUMES D'HIVER, POIS CHICHES	RIZ IGP CRÉOLE ET LÉGUMES	PALERON DE BOEUF	FILET DE POISSON À LA CRÈME
FROMAGE AOP	SEMOULE BIO	FROMAGE	PETITS POIS ET CAROTTES	GRATIN DE POMMES DE TERRE BIO ET LÉGUMES
FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO	CRÊPES	FRUIT DE SAISON BIO

PAIN
PÂTE À TARTINER

BISCUIT
COMPOTE DE FRUITS

BARRE DE CHOCOLAT
PAIN

FRUIT DE SAISON
BISCUIT

CONFITURE
PAIN

GOUTERS :

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés




Menus validés. Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Plat de remplacement pour les menus sans porc.











RESTAURANT CENTRE DE LOISIRS - SAINT MÉDARD D'EYRANS



 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Centre de loisirs

lundi 06 février	mardi 07 février	mercredi 08 février	jeudi 09 février	vendredi 10 février
fêtons les Gaston	fêtons les Eugénie	fêtons les Jacqueline	fêtons les Apolline	fêtons les Arnaud
SALADE DE HARICOTS VERTS BIO 	SALADE DE POMMES DE TERRE ET MIMOLETTE	POULET RÔTI LABEL ROUGE AU JUS 	CHOU BLANC BIO VINAIGRETTE 	CRÊPE AU FROMAGE
PIZZA AU FROMAGE	JAMBON GRILLÉ	POÊLÉE DE LÉGUMES	BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE TOMATE 	FILET DE POISSON À LA CRÈME
SALADE VERTE BIO 	HARICOTS PLATS AUX HERBES	FROMAGE AOP 	FRITES	PURÉE DE CAROTTES BIO 
YAOURT BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO 	ÉCLAIR À LA VANILLE

PAIN CONFITURE

PETIT SUISSE COMPOTE DE FRUITS

FRUIT DE SAISON GATEAU DU CHEF

FROMAGE A LA COUPE PAIN

PAIN MIEL

GOUTERS :

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Plat de remplacement pour les menus sans porc.

RESTAURANT CENTRE DE LOISIRS - SAINT MÉDARD D'EYRANS



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Centre de loisirs

Repas végétarien

lundi 13 février	mardi 14 février	mercredi 15 février	jeudi 16 février	vendredi 17 février
fêtons les Béatrice	fêtons les Valentin	fêtons les Claude	fêtons les Julienne	fêtons les Alexis
SALADE D'ENDIVES AU FROMAGE AOP	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE LÉGUMES BIO	TABOULÉ (À LA SEMOULE BIO)	CÉLERI BIO RÉMOULADE
SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLÉE	SAUTÉ DE BOEUF	GRANDE SALADE COMPOSÉE (RECETTE DE YANK) :	ESCALOPE VIENNOISE	BLANQUETTE DE POISSON
PURÉE DE POIS CASSÉS	PATATES DOUCES ET POMMES DE TERRE	(QUINOA, POIS CHICHES, POTIMARRON, RAISINS SECS)	CHOU ROMANESCO	PÂTES BIO
ANANAS RÔTI	YAOURT BIO	BANANE	CRÈME VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO

GOUTERS :

BARRE DE CHOCOLAT
PAIN

FRUIT DE SAISON
BRIOCHE

PAIN
PÂTE À TARTINER

COMPOTE DE FRUITS
BISCUIT

PAIN
CONFITURE

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Menus validés. Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Plat de remplacement pour les menus sans porc.