

Menus du restaurant scolaire de Domfront en Champagne Du 06 au 31 janvier 2025



	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Semaine du 06 au 10 janvier</i>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Filet de poisson</p> <p>Coquillettes </p> <p>Fromage </p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Potage de légumes </p> <p>Gratin de pommes de terre au fromage</p> <p>Fromage Yaourt</p>		<p>Salade verte et jambon de pays</p> <p>Steak haché sauce échalote </p> <p>Purée de potiron</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de riz </p> <p>Sauté de porc </p> <p>Gratin de chou-fleur</p> <p>Fromage</p> <p>Galette des rois maison</p>
<i>Semaine du 13 au 17 janvier</i>	<p>Lundi</p>	<p>Mardi</p>	<p>Mercredi</p>	<p>Jeudi</p>	<p>Vendredi – Repas végétarien</p>
	<p>Taboulé</p> <p>Emincé de volaille au paprika</p> <p>Carottes sautées </p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Filet de merlu aux crevettes</p> <p>Légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Riz au lait</p>		<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Quiche lorraine</p> <p>Salade verte</p> <p>Petit suisse</p> <p>Compote de fruits </p>	<p>Potage à la tomate</p> <p>Omelette</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Fromage</p> <p>Yaourt</p>
<i>Semaine du 20 au 24 janvier</i>	<p>Lundi</p>	<p>Mardi</p>	<p>Mercredi</p>	<p>Jeudi – Repas végétarien</p>	<p>Vendredi</p>
	<p>Salade coleslaw (carottes et chou blanc, mayonnaise) </p> <p>Steak haché de veau </p> <p>Petits pois</p> <p>Petit suisse</p> <p>Banane </p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Sauté de porc au paprika </p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fromage</p> <p>Gâteau au chocolat</p>		<p>Macédoine de légumes</p> <p>Torsades </p> <p>à la bolognaise de lentilles</p> <p>Fromage</p> <p>Fromage blanc au coulis de fruits rouges </p>	<p>Salade de crudités</p> <p>Emincé de bœuf à la crème </p> <p>Frites</p> <p>Fromage </p> <p>Fruit de saison</p>
<i>Semaine du 27 au 31 janvier</i>	<p>Lundi – Repas végétarien</p>	<p>Mardi</p>	<p>Mercredi</p>	<p>Jeudi</p>	<p>Vendredi</p>
	<p>Salade composée</p> <p>Quiche au fromage</p> <p>Poêlée paysanne</p> <p>Petit suisse</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade de pâtes </p> <p>Dos de merlu</p> <p>Epinards et pommes de terre</p> <p>Fromage</p> <p>Liégeois au chocolat</p>		<p>Repas à thème</p> <p>Nouvel an chinois </p>	<p>Potage poireaux et pommes de terre</p> <p>Filet de volaille braisé </p> <p>Haricots verts </p> <p>Fromage</p> <p>Crêpe au sucre</p>



Viandes françaises



La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France



Produit issu de l'agriculture biologique

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis

RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochebon



Restaurant scolaire de Domfront en Champagne

Nouvel an chinois

Jeudi 30 janvier 2025

Nem

Emincé de porc sauce caramel



Riz cantonais

Fromage

Entremets à la coco

Menus du restaurant scolaire de Domfront en Champagne Du 03 au 28 février 2025



	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 03 au 07 février	Potage de légumes Sauté de dinde Loué Semoule Fromage Compote de fruits	Carottes râpées vinaigrette Pâtes à la bolognaise de lentilles Fromage Gâteau au chocolat		Betteraves vinaigrette Bœuf Marengo Pommes de terre vapeur Fromage Crème dessert	Raclette party Fromage blanc Fruit de saison

VACANCES SCOLAIRES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 24 au 28 février	Velouté de poireaux Poisson Pâtes Fromage Yaourt aromatisé	Salade de crudités Cordon bleu Brocolis et pommes de terre Fromage Gâteau au yaourt		Repas à thème Bon pour la santé, Bon pour la planète !	Taboulé Blanquette de dinde Haricots verts Fromage Compote de fruits



Viandes françaises



La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France



Produit issu de l'agriculture biologique

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis



Restaurant scolaire de Domfront en Champagne

Bon pour la santé,
Bon pour la planète !

Jeudi 27 février 2025

Salade de haricots rouges

Parmentier de lentilles
Salade verte

Fromage

Crumble pommes et avoine

Menus du restaurant scolaire de Domfront en Champagne

Du 03 au 28 mars 2025



Semaine du 03 au 07 mars	Lundi	Mardi – Mardi Gras	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Salade composée Poisson Carottes braisées Fromage Yaourt	Salade de lentilles vinaigrette Bœuf aux champignons Harcots verts persillés Fromage Beignet de Mardi gras		Salade coleslaw (carottes et chou blanc, mayonnaise) Riz cantonais végétarien Fromage Petits suisses aromatisés	Taboulé Sauté de dinde Purée de légumes Fromage Fruit de saison
Semaine du 10 au 14 mars	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Salade de pâtes aux petits légumes Filet de poisson pané Chou-fleur Fromage Compote de fruits	Repas à thème Carnaval de Rio		Pâté de campagne Filet de volaille Purée de pommes de terre Fromage Fruit de saison	Betteraves vinaigrette Gratin de pâtes Salade verte Fromage Liégeois
Semaine du 17 au 21 mars	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Salade composée Escalope de porc grillée Harcots verts persillés Fromage Riz au lait	Salade de blé Dos de lieu sauce beurre blanc Poêlée de légumes Fromage Compote de fruits		Macédoine et œuf Chili sin carne (haricots rouges, maïs, tomates) Riz aux petits légumes Yaourt Fruit de saison	Pizza Sauté de bœuf à la tomate Légumes couscous Fromage Fruit de saison
Semaine du 24 au 28 mars	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Carottes râpées vinaigrette Gratin de pâtes Salade verte tex-mex Fromage Fromage blanc au coulis	Salade de maïs (tomates ou betteraves) Poulet rôti de Loué Frites Fromage Cake aux pommes		Feuilleté au fromage Chipolatas Epinards et pommes de terre Fromage Fruit de saison	Œuf mayonnaise Hachis Parmentier Salade verte Fromage Yaourt aromatisé



Viandes françaises



La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France

Produit issu de l'agriculture biologique

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis



Restaurant scolaire de Domfront en Champagne
Carnaval de Rio
Mardi 11 mars 2025

Salade brésilienne

(carottes, cœur de palmier, vinaigrette acidulée)

Churrasco

(brochette de viande)

Riz blanc à la brésilienne

Fromage

Moelleux chocolat et banane

Menus du restaurant scolaire de Domfront en Champagne

Du 31 mars au 02 mai 2025



	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 31 mars au 04 avril	Céleri mimosa	Salade composée		Salade de riz 	
	Pâtes	Rôti de dinde 		Filet de colin	Kebab party
	à la bolognaise de lentilles	Courgettes sautées 		Haricots verts	
	Fromage	Fromage		Fromage	Glace
	Petits suisses 	Gâteau au chocolat		Fruit de saison	

VACANCES SCOLAIRES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 21 au 25 avril	Férié 	Taboulé Filet de poisson Poêlée de légumes Fromage  Compote de fruits		Carottes râpées vinaigrette Gratin de pommes de terre 	Repas à thème Fête des œufs colorés 
				Salade verte Fromage Salade de fruits frais	
	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 28 avril au 02 mai	Salade de blé Sauté de dinde Haricots verts  Fromage Liégeois au chocolat	Salade verte, œuf et maïs Gnocchis à la tomate Fromage Fruit de saison 			Betteraves vinaigrette Emincé de bœuf au paprika  Pâtes Fromage Compote de fruits 
				Férié 	



Viandes françaises
La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France
Produit issu de l'agriculture biologique



Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis



Restaurant scolaire de Domfront en Champagne

Fête des œufs colorés

Vendredi 25 avril 2025

Œuf mayonnaise

Boulettes de bœuf
Julienne de légumes



Fromage

Tarte au chocolat