

# Midi - Restaurant Scolaire de Rosières en Santerre

## Menu du Lundi 6 Janvier au Vendredi 10 Janvier 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves , Vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	<b>Céleri rave</b> sauce rémoulade	Salade de lentilles aux échalotes	Toast gratiné à l'emmental
Cordon bleu de dinde	Normandin de veau aux oignons	Jambon braisé , Sauce moutarde	Lasagne de légumes	Filet de <b>merlu MSC</b> , Sauce au citron
Petits pois aux oignons <b>Coquillettes bio</b>	<b>Riz bio</b> Haricots vert	<b>Semoule bio</b> Choux-fleurs gratinés	<b>Batavia</b>	Purée de pommes de terre et courgettes
Chanteneige	Tomme noire	Saint Paulin	<b>Camembert bio</b>	Mimolette
Compote	Fruit de saison	Fromage blanc à la confiture de fraise	Galette des rois	<b>Fruit de saison bio</b>

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**



# Midi - Restaurant Scolaire de Rosières en Santerre

## Menu du Lundi 13 Janvier au Vendredi 17 Janvier 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de <b>haricots verts bio</b>	Salade de pois chiches	Carottes râpées vinaigrette	<b>Thème La France</b>	Salade de <b>coquillettes bio</b> sauce cocktail
<b>Rôti de porc</b> aux pruneaux	Omelette nature	Pizza reine	<b>Bouillon de poule vermicelles</b>	Marmite de <b>colin MSC</b> aux petits légumes
Blé à la tomate Navets braisés	Jardinière de légumes	<b>Salade verte</b>	<b>Poule au pot</b> <b>Riz bio / carottes et navets</b>	Carottes glacées Pommes noisettes
Petit moulé	Emmental	Tomme grise	<b>Camembert</b>	Gouda
Flan nappé caramel	<b>Yaourt aux fruits bio</b>	<b>Fruit de saison bio</b>	<b>Éclair chocolat</b>	Fruit de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**



# Midi - Restaurant Scolaire de Rosières en Santerre

## Menu du Lundi 20 Janvier au Vendredi 24 Janvier 2025




Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Concombre bulgare	Velouté de légumes	Chou rouge , Vinaigrette	Betteraves rouge aux pommes	Rosette lyonnaise et cornichons
Émincé de dinde , Sauce à la crème	Bœuf BBC à la flamande et au pain d'épices	Cervelas , Sauce miel mo	Hachis parmentier de légumes	Filet de lieu MSC , Sauce au citron
Riz bio pilaf Brunoise de légumes	Frites	Pâtes bio Poêlée de légumes	Salade verte	Pomme vapeur et chou-fleur
Vache picon	Tomme noire	Gouda	Chanteneige bio	Mimolette
Crème dessert vanille	Fruit de saison bio	Fromage blanc à la compote	Tarte aux poires	Yaourt local

Légende : **Bio** - Produits régionaux - Produits labellisés



# Midi - Restaurant Scolaire de Rosières en Santerre

## Menu du Lundi 27 Janvier au Vendredi 31 Janvier 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine mayonnaise	Soupe à la tomate	Carotte râpée	<p><b>Cheese burger</b> <b>Frites</b> <b>Sundae</b></p> 	Pâté de campagne
Dahl de lentilles corail au lait de coco	Sauce Carbonara	Viennoise de dinde		Saumonette MSC rôtie , Sauce à l'oseille
Riz bio à la tomate	Pâtes bio	Purée Brunoise de légumes		Gratin de brocolis à la béchamel Pommes de terre vapeur
Tomme blanche	Emmental	Camembert bio		Cantal AOP
Fromage blanc aux fruits	Fruit de saison	Riz au lait		Fruit de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**



# Midi - Restaurant Scolaire de Rosières en Santerre

## Menu du Lundi 3 Février au Vendredi 7 Février 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis beurre	Saucisson à l'ail	Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge	Endives aux noix , Vinaigrette à l'échalote	Menu du chef
Quiche Lorraine	Sauté de bœuf aux carottes	Omelette aux oignons	Nuggets à la volaille sauce tartare	
Salade verte	Frites	Coeur de blé à la tomate	Riz bio Fondue de poireaux	
Tartare ail et fines herbes	Mimolette	Tomme blanche	Brie	
Compote de fruits	Fruit de saison	Yaourt au lait fermier sucré BIO	Crêpe au sucre	

Légende : **Bio** - Produits régionaux - Produits labellisés

