

ENSEIGNEMENT

Menu de votre restaurant scolaire

RONCHIN

Du 02/01/2019 au 03/03/2019

ELRES - SAS au capital de 1 324 994 euros - RCS Paris 662 025 196 - IPNS - Les menus proposés peuvent varier selon la gestion des matières premières du restaurant

Pour toutes informations concernant **les allergènes**, merci de vous rapprocher du chef gérant de la restauration scolaire.

elior.fr |  Elior_France

Ville de
RONCHIN

elior 

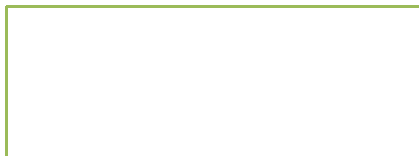
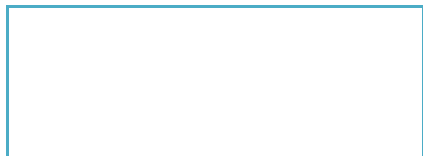
Lundi


Mardi


Mercredi

Jeudi

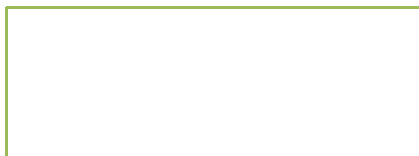
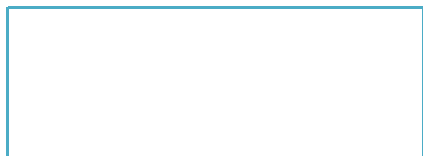
Vendredi




 hou rouge vinaigrette
Salade Ninon

 Avocat en salade
Céleri rémoulade aux pommes

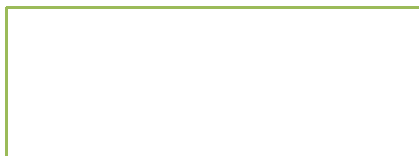
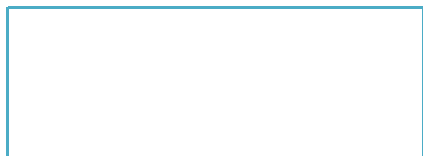
Pâté de foie
Salade douceur





Filet de colin meunière et citron


Bœuf bourguignon

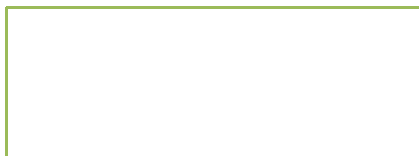
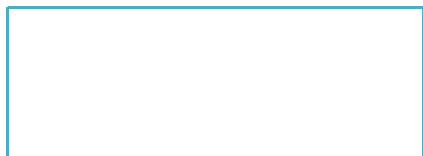
Saumonette sauce basquaise
Gratin de Macaroni au jambon

 Boulgour pilaf
 Ratatouille

 Pommes vapeur
 Carottes vapeur

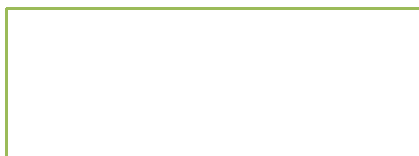
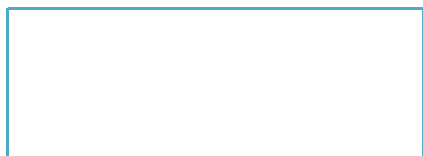
Macaronis
Céleri béchamel



Gouda


Vache qui rit

Yaourt nature sucré



Smoothie banane & fraise
Liégeois à la vanille

Ananas sirop épicé
Cake à la noix de coco

Corbeille de fruits 
Mousse aux marrons et noix

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Macédoine mayonnaise

Céleri rémoulade

Potage poireaux pommes de

Œuf au nid

Crêpe champigno

Chili végétarien

Pané de poisson

Palette de porc sauce diable
Lasagne de courgettes

Penne tandoori

Tajine de volaille aux fruits secs
Colin pané et quartier de citron

Riz créole

Carotte bio à la crème
Gratin dauphinois

Lentilles

Penne

Poêlée de légumes
Semoule

Fromy

Petit moulé ail et fines herbes

Yaourt aromatisé

Emmental

Edam

Chou à la crème

Flan au chocolat

Compote pom'cherry

Corbeille de fruits

Madeleine

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Potage Longchamps

Salade chou chou local

Salami
Tomate bio



Potage Choisy

Pizza au fromage

Nuggets de blé

Omelette sauce basquaise

Quiche poulet et pommes de terre
à la moutarde (Sarran)
Filet de colin sauce safranée

Sauté de bœuf au paprika
Beignets de calamars



Parmentier de poisson



Emincé de poireaux et pommes de
terre



Piperade
Macaronis

Salade verte
Semoule
Epinards à la crème



Poêlé de légumes
Riz créole



Salade verte



Camembert

Fromage blanc

Cotentin

Croûte noire

Yaourt aromatisé

Mousse au chocolat

Corbeille de fruits

Compote de pommes

Barre bretonne



Corbeille de fruits



Produits
Bio



Produit
local



Viande Française



Produits Bleu Blanc
Cœur



Label
Rouge



Poisson
MSC/ASC



Fait maison

Du 14 au 18 janvier 2019

elior.com

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Potage aux courgettes

Taboule méridionale

Salade composée 1/2 œuf

Potage de légumes mijotés

carottes râpées vinaigrette
maisonBoulettes de bœuf sauce tomate
Gratin de la merEmincé de dinde au curry
Feuilleté de poisson au beurre
blancRagoût de pommes de terre &
haricots blancsRougail de saucisses
Tarte à l'oignon

Filet de colin sauce tomate

Tagliatelles bio

Fondue de poireaux
Riz bioRagoût de pommes de terre &
haricots blancsRiz pilaf
Haricots blancsCourgettes à la persillade
Boullgour pilaf

Yaourt nature

Fraidou

Fromy

Yaourt nature sucré

Edam

Gâteau au chocolat

Fruits bio

Mousse douceur chocolat

Madeleine longue

Gaufre

Produits
BioProduit
local

Viande Française

Produits Bleu Blanc
CœurLabel
RougePoisson
MSC/ASC

Fait maison

Du 21 au 25 janvier 2019

elior.com