



Cuisinier
d'Île de France

Groupe Scolaire Sophie Barat

Semaine du **lundi 6** au **vendredi 10 janvier**

Plats du jour

Accompagnements du jour

**Menu
Végétarien**

Lundi

Paupiette de veau sauce forestière

Omelette végétarienne

Riz Thaï

Haricots verts persillés

Epiphanie

Mardi

Ailes de poulet Tex Mex

Rôti de porc (Français BBC Bretagne) Orloff

Coquillettes

Poêlée Méridionale

Mercredi

Escalope milanaise du Chef

Dos de cabillaud sauce dieppoise

Blé au jus / Salade verte

Endives braisées

Jeudi

Steak haché sauce Roquefort

Filet de lieu jaune à l'Aneth

Pommes Rissolées

Gratin de brocolis

Vendredi

Merguez

Sauté de Porc Marengo

Semoule couscous

Épinards à la crème

Chaque jour :

1 Entrée au choix parmi 6 dont 1 Crudité

1 Fromage au choix parmi 6 dont 1 Yaourt nature

1 Dessert au choix parmi 6 dont 1 Fruit de saison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef gérant.

Menus sous réserve de modifications dues aux approvisionnements



Groupe Scolaire Sophie Barat

Semaine du **lundi 13** au **vendredi 17 janvier**

Plats du jour

Accompagnements du jour

Lundi
Nuggets / Manchon de canard confit
Dos de Merlu & fondue de poireaux

purée
Gratin de courgettes

Mardi
Poulet rôti à l'estragon
Blanquette de veau à l'ancienne

Riz basmati
Julienne de légumes & brocolis

Mercredi
Croque-monsieur maison
Dos de cabillaud basquaise

Frites / Salade verte
Gratin de salsifis

**Menu
Végétarien**

Jeudi
Spaghettis bolognaise végétarienne
Endives au jambon Gratinées

Spaghettis
Haricots verts persillés

Vendredi
Petit salé (Echine 1/2 sel)
Râble de lapin Bourguignon

Lentilles
Choux de Bruxelles / Carottes Vici

Chaque jour :

1 Entrée au choix parmi 6 dont 1 Crudité

1 Fromage au choix parmi 6 dont 1 Yaourt nature

1 Dessert au choix parmi 6 dont 1 Fruit de saison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef gérant.

Menus sous réserve de modifications dues aux approvisionnements



Groupe Scolaire Sophie Barat

Semaine du **lundi 20** au **vendredi 24 janvier**

Plats du jour

Accompagnements du jour

Lundi
Raviolis / Bavette à l'échalotte
Boudin noir aux pommes

Semoule Couscous
Haricots verts persillés

Mardi
Fricassée de boeuf sauce andalouse
Dos de colin à l'aneth

Frites
Brocolis poêlés

Menu Végétarien

Mercredi

Galette bretonne du Chef végétarienne
Filet de flétan sauce beurre Nantais

Riz créole
Carottes persillées

Jeudi

Hachis Parmentier
Dos de cabillaud au basilic

Purée de pomme de terre
Ratatouille d'hiver

Vendredi

Navarin D'agneau
Filet de poisson meunière

Macaronis au gruyère
Poêlée de légumes de saison

Chaque jour :

1 Entrée au choix parmi 6 dont 1 Crudité

1 Fromage au choix parmi 6 dont 1 Yaourt nature

1 Dessert au choix parmi 6 dont 1 Fruit de saison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef gérant.

Menus sous réserve de modifications dues aux approvisionnements



Groupe Scolaire Sophie Barat

Semaine du **lundi 27** au **vendredi 31 janvier**

Plats du jour

Accompagnements du jour

Lundi
Cordon bleu sauce tomate
Filet mignon de porc sauce moutarde à l'ancienne

Haricots verts persillés
Riz Créole

**Menu
Végétarien**

Mardi
Couscous Végétarien
Dos de merlu au safran

Semoule Couscous
Gratin de chou-fleur

Mercredi
Tartiflette savoyarde Maison & salade verte
Filet de flétan sauce basilic

Spaghettis
Jeunes carottes Vichy

**Animation
RUSSIE**

Jeudi
Rôti de porc Orloff
Filet de saumon à la Russe

Bulgour
Endives braisées

Vendredi
Cassoulet du Chef
Dos de Cabillaud Beurre Nantais

Haricots blancs mijotés
Fenouil braisé

Chaque jour :

1 Entrée au choix parmi 6 dont 1 Crudité

1 Fromage au choix parmi 6 dont 1 Yaourt nature

1 Dessert au choix parmi 6 dont 1 Fruit de saison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef gérant.

Menus sous réserve de modifications dues aux approvisionnements



Cuisinier
d'Île de France

Groupe Scolaire Sophie Barat

Semaine du **lundi 3** au **vendredi 7 février**

Plats du jour

Accompagnements du jour

Chandeleur

Lundi

Aile de Poulet Tex-Mex
Steak de Gigot D' Agneau à L'Estragon

Petits pois à la Française
Gratin de courgettes

**Nouvel An
Chinois**

Mardi

Sauté de Porc au chou chinois et au gingembre
Nems à la volaille

Riz Thaï et Nouilles asiatiques
Chou Chinois

Mercredi

Lasagnes bolognaise
Filet de flétan sauce Dieppoise

Blé au Jus
Mélange de légumes campagnards

Jeudi

Steack Haché Sauce Roquefort
Escalope de saumon à l'estragon

Coquillettes au beurre
Epinards à la crème

**Menu
Végétarien**

Vendredi

Omelette aux Champignons végétarien
Emincé de Dinde au Curry

Semoule Couscous
Endives braisées

Chaque jour :

1 Entrée au choix parmi 6 dont 1 Crudité

1 Fromage au choix parmi 6 dont 1 Yaourt nature

1 Dessert au choix parmi 6 dont 1 Fruit de saison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef gérant.

Menus sous réserve de modifications dues aux approvisionnements