



Ecole de Saint Savin

Semaine du 06/01 au 12/01

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de riz, petits pois, maïs - vinaigrette 	Chou blanc au jambon et gruyère 	Potage 	Carottes rapées 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Escalope viennoise Haricots beurre 	Filet de poisson aux petits légumes  Pâtes 	Rôti de veau crème aux champignons  Chou fleur 	Curry de Légumes au lait de coco  Riz 
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 
DESSERTS	Crème dessert 	Fruit frais 	Galette des rois 	Fruit frais 

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Plat Végétarien**

 **Produit "fait Maison"**

 **Recette du mois**

 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autres viandes et abats : variables selon les approvisionnements).**

 **Produit Bio**

 **Produits locaux**

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr

Code à saisir : ECSTSAV

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



Ecole de Saint Savin

Semaine du 13/01 au 19/01


	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri remoulade 	Velouté de légumes 	Friand au fromage	Salade de champignons à la crème 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Poulet Tandoori  Semoule 	Dahl de lentilles  Riz 	Mijoté de porc, graine de moutarde  Gratin de brocolis 	Gratin de poisson  Purée de Butternut 
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 
DESSERTS	Flan nappé au caramel	Fruit frais 	Fruit frais 	Gâteau maison 

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Plat Végétarien**

 **Produit "fait Maison"**

 **Recette du mois**

 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autres viandes et abats : variables selon les approvisionnements).**

 **Produit Bio**

 **Produits locaux**

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr

Code à saisir : ECSTSAV

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



Ecole de Saint Savin

Semaine du 20/01 au 26/01

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Chou chinois râpé jambon et féta 	Charcuterie	Potage aux vermicelles 	Salade composée 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Bœuf au paprika  Pommes au four	Filet de lieu  Haricots beurre	Curry de volaille  Poêlée forestière (champignons) 	Mijoté de haricots rouges à la mexicaine  Riz 
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 
DESSERTS	Fromage blanc et son coulis de framboise 	Fruit frais 	Fruit frais 	Gâteau maison 

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Plat Végétarien**

 **Produit "fait Maison"**

 **Recette du mois**

 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autres viandes et abats : variables selon les approvisionnements).**

 **Produit Bio**

 **Produits locaux**



Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr
Code à saisir : ECSTSAV

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



Ecole de Saint Savin

Semaine du 27/01 au 02/02

Menu à thème: Japon

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé de la mer (Semoule, tomates, surimi coupés très fins sauce crème) 	Coleslaw 	Céleri rapé à la vinaigrette 	Nemis aux légumes
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Cuisse de poulet aux épices barbecue  Julienne de légumes 	Tartiflette végétarienne  (Pommes de terre) 	Blanquette de poisson  Riz 	Poulet mariné à la sauce soja  Wok de légumes Thai 
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage 
DESSERTS	Fruit frais 	Chocolat liégeois	Fruit frais 	Kasutera (gâteau japonais sucré) 

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Plat Végétarien**

 **Produit "fait Maison"**

 **Recette du mois**

 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autres viandes et abats : variables selon les approvisionnements).**

 **Produit Bio**

 **Produits locaux**



Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr
Code à saisir : ECSTSAV

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.