



MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES LE RAINCY


SEMAINE DU 26 AU 30 DÉCEMBRE 2022


Vacances scolaires


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Potage fermier et emmental râpé</p> <p> Repas standard : Escalope de porc sauce bobotie Lentilles BIO Locales</p> <p>Repas sans viande : Nuggets de blé Lentilles BIO Locales</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Salade verte BIO et croutons</p> <p>Colin pané</p> <p>Ratatouille Semoule BIO</p> <p>Mousse chocolat au lait</p>	<p>Repas standard : Rôti de dinde sauce barbecue Coquillettes BIO</p> <p>Repas sans viande : Boulette soja tomate basilic Coquillettes BIO</p> <p>Gouda BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Dhal de lentilles corail et riz pilaf</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chou blanc BIO et dés d'emmental</p> <p> Repas standard : Sauté de boeuf basquaise Navet à la crème</p> <p>Repas sans viande : Nuggets de poisson Navet à la crème</p> <p> Cake haripoire</p>
<p>GOUTER</p> <p>Moelleux citron Briquette de lait Fruit</p>	<p>GOUTER</p> <p>Gaufre liégeoise Yaourt à boire Berlingot de compote pomme</p>	<p>GOUTER</p> <p>Madeleine Briquette de lait Fruit</p>	<p>GOUTER</p> <p>Baguette Chocolat lait tablette Yaourt à boire Briquette de jus d'orange</p>	<p>GOUTER</p> <p>Fourrandise fraise Briquette de lait Fruit</p>

Nouvelles recettes 

Viande d'origine Française 

Viande racée 

Spécialité du chef 

Poisson issu de la pêche durable 

AOP : appellation d'origine protégée

LOCAL : fruits du Vergers de Sennevières dans l'Oise

