



## Menus N° 2

**Du 16 Janvier 2023  
Au 22 Janvier 2023**

### **SCOLAIRES VALROS** **HIVER 2023**

Viande Provenance France

\*Repas préparés Maison

**Composition des salades**

Salade de blé : Ebly, thon, olives noires, vinaigrette.

Salade de Pâtes : Pâte, thon, œuf dur, oignon, olives noires.

#### **LUNDI** **Déjeuner**

SALADE DE POIREAUX ET  
POMMES DE TERRE \*

ESCALOPE DE VEAU \*

PETITS POIS

BONBEL

FRUITS DE SAISON BIO

#### **MARDI** **Déjeuner**

SALADE DE BLE \*

POISSON MEUNIERE

POEELE DE CAROTTES \*

TOMME BLANCHE BIO

FRUIT DE SAISON

#### **JEUDI** **Déjeuner**

SALADE DE PATES \*

OMELETTE AUX FINES HERBES

GRATIN DE COURGES \*

FLAN AU CHOCOLAT

FRUIT DE SAISON

#### **VENDREDI** **Déjeuner**

**SALADE MACHE, DES DE JAMBON,  
MAÏS CANTAL \***

DOS DE CABILLAUD SAUCE CURRY \*

RIZ

FROMAGE BLANC NATURE

COMPOTE DE FRUITS BIO \*



## Menus N° 3

**Du 23 Janvier 2023  
Au 29 janvier 2023**

### SCOLAIRES VALROS HIVER 2023

Viande Provenance France

\*Repas préparés Maison

**Composition des salades**

Salade de penne au poulet : Pennes, émincés de poule, carottes râpées, radis râpé.

Salade Beaucaire : Céleris, maïs, pommes, dés de jambon.

#### LUNDI Déjeuner

POIS CHICHES EN SALADE \*

RISSOLETTE DE VEAU

FONDUE DE POIREAUX \*

SAINT NECTAIRE

FRUITS DE SAISON BIO

#### MARDI Déjeuner

CROISILLONS AUX CHAMPIGNONS

DAHL DE LENTILLES \*

SEMOULE BIO

TOMME NOIRE DES PYRENEES

BEIGNET AU CHOCOLAT

#### JEUDI Déjeuner

SALADE BEAUCAIRE \*

PORC AUX OLIVES

POELEE DE NOUILLES ASIATIQUE  
ET LEGUMES

FROMAGE DE CHEVRE

COMPOTE DE FRUITS \*

#### VENDREDI Déjeuner

POTAGE SAINT GERMAIN \*

ROTI D'AGNEAU

RIZ SAUCE TOMATE \*

PETIT SUISSE AUX FRUITS BIO

FRUIT DE SAISON



## Menus N° 4

Du 30 Janvier 2023

Au 05 Février 2023

SCOLAIRES VALROS

HIVER 2023

Viande Provenance France

\*Repas préparés Maison

### LUNDI Déjeuner

CREME DE POTIRON \*

RISOTTO AU PARMIGIANO ET  
REGGIANO \*

COMTE \*

LIEGEOIS VANILLE ET  
CAMEL

### MARDI Déjeuner

MENU

A

THEME

### JEUDI Déjeuner

CAROTTES RAPEES \*

CHIPOLATAS\*

PUREE DE CELERI \*

YAOURT NATURE BIO

COMPOTE DE FRUITS

### VENDREDI Déjeuner

SALADE MACHE ET ŒUF DUR \*

FILET DE COLIN SAUCE TOMATE \*

SEMOULE

FROMAGE FONDU

FRUIT DE SAISON BIO



## Menus N° 5

**Du 06 Février 2023  
Au 12 Février 2023**

### **SCOLAIRES VALROS** **HIVER 2023**

Viande Provenance France  
\*Repas préparés Maison

#### **LUNDI** **Déjeuner**

SOUPE FORESTIERE \*

CHOU FARCI \*

RIZ

FROMAGE DE CHEVRE

COMPOTE DE FRUITS BIO \*

#### **MARDI** **Déjeuner**

SOUPE AUX LEGUMES D'HIVER \*

BŒUF STROGANOV \*

SALSIFIS \*

YAOURT NATURE

ECLAIR AU CHOCOLAT \*

#### **JEUDI** **Déjeuner**

CELERI REMOULADE \*

GRATIN DE BROCOLIS  
ET POMMES DE TERRE \*

SAINT NECTAIRE

FRUITS DE SAISON BIO

#### **VENDREDI** **Déjeuner**

FEUILLETE AUX LEGUMES

FILET DE POISSON AU CITRON

SEMOULE ET  
EPINARDS A LA CREME \*

TOMME BLANCHE

COMPOTE DE FRUITS BIO



## Menus N° 6

**Du 13 Février 2023  
Au 19 Février 2023**

## SCOLAIRES VALROS HIVER 2023

Viande Provenance France

\*Repas préparés Maison

### Composition des salades

Salade Pâtes : Pâtes, thon, œufs durs, oignons, olives noires

Poêlée Bretonne : Carottes, brocolis, chou-fleur, haricots verts, oignons rissolés, pommes de terre rissolées, lardons cuits fumés.

### LUNDI Déjeuner

BETTERAVES ROUGES \*

ROTI DE VEAU

FLAGEOLETS \*

FROMAGE FONDU

FRUIT DE SAISON BIO

### MARDI Déjeuner

SALADE DE PATES \*

CORDON BLEU

POELEE BRETONNE \*

PETIT SUISSE NATURE BIO

COMPOTE DE FRUITS

### JEUDI Déjeuner

TABOULE

BROCHETTE DE DINDE  
A L'ORIENTALE

PUREE DE CELERIS \*

CREME AU CAMEL

FRUITS DE SAISON BIO

### VENDREDI Déjeuner

POTAGE DU CULTIVATEUR \*

POISSON A LA BORDELAISE

EBLY

FROMAGE BLANC NATURE BIO

FRUIT DE SAISON



## Menus N° 7

**Du 20 Février 2023**

**Au 26 Février 2023**

**SCOLAIRES VALROS**

**HIVER 2023**

Viande Provenance France

\*Repas préparés Maison

### Composition des salades

Salade d'endives : Endives, dés de gruyère, noix.

Salade Beaucaire : Céleris, maïs, pommes, dés de jambon.

### LUNDI Déjeuner

LENTILLES EN SALADE \*

ESCALOPE DE VEAU  
VIENNOISE

POEELE DE CAROTTES \*

YAOURT NATURE BIO

MUFFINS NATURES

### MARDI Déjeuner

CEUFS DURS  
ET VINAIGRETTE

LASAGNES  
DE LEGUMES \*

COMTE

FRUIT DE SAISON BIO

### JEUDI Déjeuner

SALADE D'ENDIVES \*

JAMBON BRAISE

BROCOLIS A LA POELE \*

PATES BIO

SAINT PAULIN

COMPOTE DE FRUITS

### VENDREDI Déjeuner

SALADE BEAUCAIRE \*

ROSBEEF

FLAGEOLETS

FROMAGE BLANC AROMATISE BIO

FRUIT DE SAISON