








RESTAURANT SCOLAIRE DE ST JUDE

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Réalisé par le chef 



mardi 03 janvier	jeudi 05 janvier	vendredi 06 janvier
fêtons les Geneviève	fêtons les Edouard	fêtons les Epiphanie
PIZZA TOMATE MOZZARELLA	DUO DE CRUDITÉS	VELOUTÉ DE LÉGUMES
OU QUICHE AUX LÉGUMES	OU SALADE DE CHOU LOCALE 	OU SALADE PIÉMONTAISE
OMELETTE PORTUGAISE (VG) 	AIGUILLETTE DE COLIN MSC À LA CRÈME 	LASAGNE BOLOGNAISE DU CHEF 
OU AIGUILLETTE DE POULET SAUCE SUPRÊME	OU CHIPOLATAS GRILLÉ	OU LASAGNE DE LÉGUMES MAISON 
RIZ PILAF	POMMES DE TERRE AU PAPRIKA	
PIPERADE	CAROTTES AU JUS	SALADE VERTE
YAOURT AROMATISÉ	GALETTE DES ROIS	FRUIT DE SAISON
OU FRUIT DE SAISON	OU COMPOTE DE POMMES	OU LIÉGEOIS VANILLE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.







RESTAURANT SCOLAIRE DE ST JUDE

Produit Local 

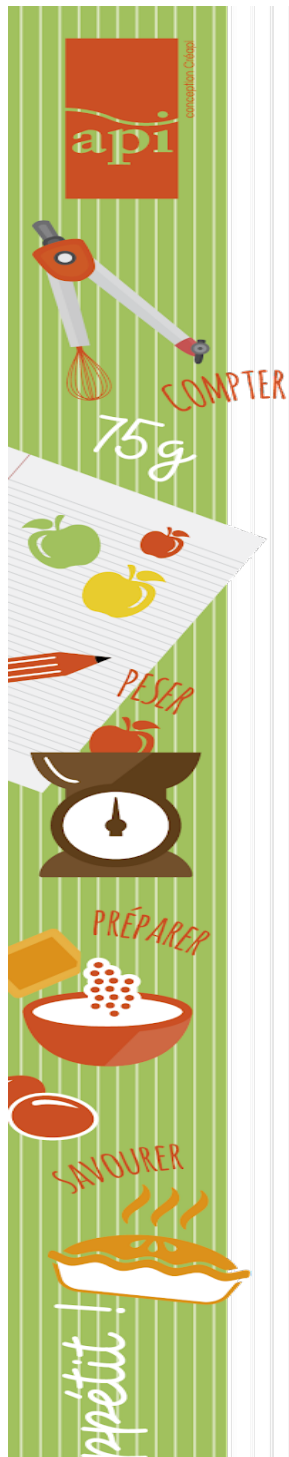
Pêche durable 

Repas végétarien 

Réalisé par le chef 

lundi 09 janvier	mardi 10 janvier	jeudi 12 janvier	vendredi 13 janvier
fêtons les Alice	fêtons les Guillaume	fêtons les Marguerite	fêtons les Yvette
CAROTTES RÂPÉES AU CITRON	SAUCISSON À L'AIL	CRÈME DU MARÂICHER	TABOULÉ DE CHOU FLEUR
OU SALADE DE HARICOTS ROUGES AU MAIS	OU CERVELAS AU CITRON	OU MACÉDOINE À LA RUSSE	OU BETTERAVES À L'ORANGE
JAMBON BLANC	BOULETTES TOMATE BASILIC (VG) 	CALAMAR À LA ROMAINE	SAUTÉ DE DINDE MARENGO
OU FILET DE MERLU MSC SAUCE CIBOULETTE 	OU MERGUEZ GRILLÉE	OU CORDON BLEU	OU TORTILLAS DU CHEF 
POMMES DE TERRE RISSOLÉES	SEMOULE AUX ÉPICES	RIZ CRÉOLE	PÂTES AU BEURRE
BROCOLIS À LA VAPEUR	LÉGUMES COUSCOUS	EPINARDS À LA CRÈME	HARICOTS BEURRE À L'AIL
FROMAGE BLANC À CUSTOMISER	FRUIT DE SAISON	GÂTEAU CHOCOLAT DU CHEF 	PETIT SUISSE FRUITÉ
OU COMPOTE DE POIRE AU SPÉCULOOS	OU FLAN CARAMEL	OU COMPOTE DE POMMES	OU PAIN D'ÉPICES

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.








RESTAURANT SCOLAIRE DE ST JUDE

- Produit Local 
- Pêche durable 
- Repas végétarien 

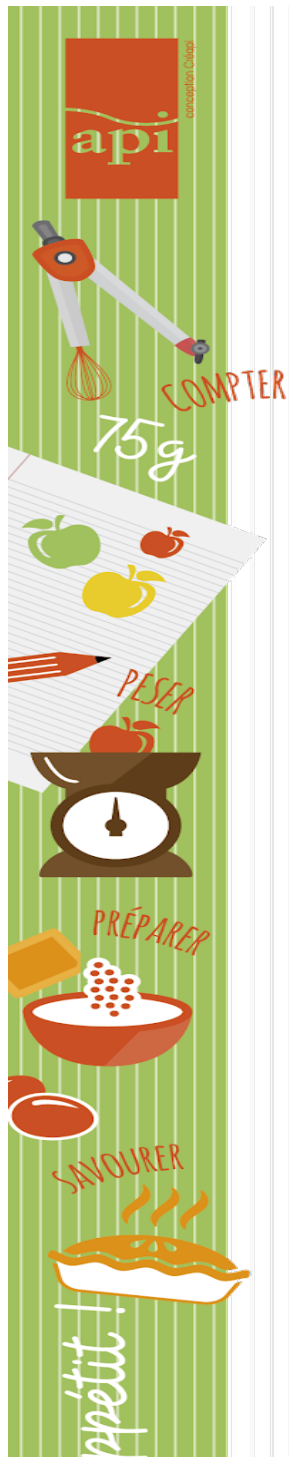
Réalisé par le chef 



Repas à thème "La Savoie"

lundi 16 janvier	mardi 17 janvier	jeudi 19 janvier	vendredi 20 janvier
fêtons les Marcel	fêtons les Roseline	fêtons les Marius	fêtons les Sébastien
LENTILLES EN PERSILLADE	POTAGE CULTIVATEUR	SALADE DE FROMAGE AUX CROÛTONS	CAROTTE RÂPÉES À L'ORANGE
OU TERRINE DE POISSON	OU TABOULÉ TUNISIEN	OU HOUMOUS ET SES CROÛTONS	OU SALADE COLESLAW
AUTÉ DE PORC LOCAL SAUCE MOUTARDE 	PASTA PARTY FROMAGE (VG) 	RACLIFLETTE SAVOYARDE	NORMANDIN DE VEAU SAUCE POIVRADE
OU TARTE AU FROMAGE 	OU PASTA PARTY BOLOGNAISE	OU RACLIFLETTE DE LA MER	OU WATERZOÏ DE COLIN MSC 
MOUSSELINE DE LÉGUMES	PENNE		COEUR DE BLE
SALSIFIS À LA CRÈME	POIVRONNADE AU FOUR	SALADE MÉLÉE	HARICOT VERT EN PERSILLADE
LIÉGEOIS CAFÉ	DONUT AU SUCRE	FROMAGE BLANC AUX MYRTILLES	SALADE DE FRUITS
OU FRUIT DE SAISON	OU ABRICOT FRAMBOISINE	OU GÂTEAU DE SAVOIE DU CHEF 	OU MOUSSE CHOCOLAT

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.










RESTAURANT SCOLAIRE DE ST JUDE

Produit Local 

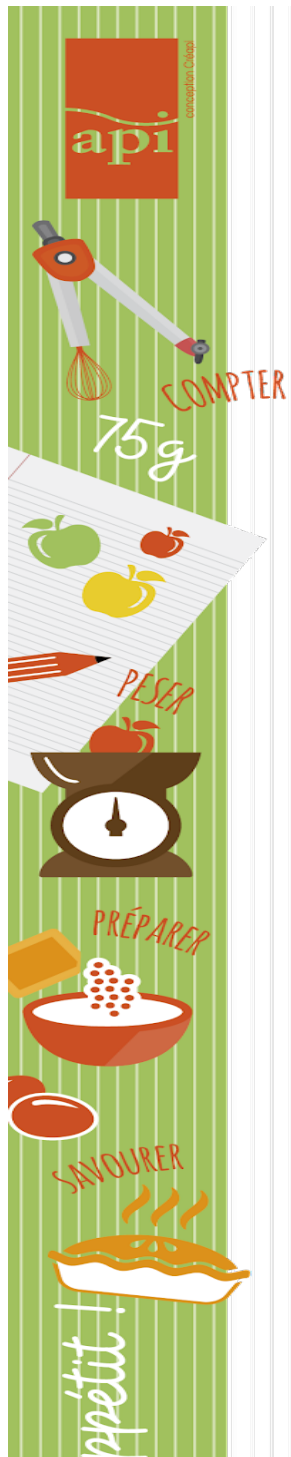
Pêche durable 

Repas végétarien 

Réalisé par le chef 

lundi 23 janvier fêtons les Alphonse	mardi 24 janvier fêtons les François	jeudi 26 janvier fêtons les Paul	vendredi 27 janvier fêtons les Angèle
BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE OU SALADE COMPOSÉE AUX GROÛTONS	OEUF DUR MIMOSAS OU PAMPLEMOUSSE	POTAGE DE LÉGUMES OU LENTILLES VINAIGRETTE	HARICOTS VERTS À L'ÉCHALOTE OU FLAGEOLETS EN SALADE
HOT DOG FROMAGE OU HOT DOG AU THON	ZZA MOZZARELLA (VG) SALADE CAPRICE  CARBONADE DE BOEUF LOCALE 	NUGGET'S DE POISSON OU NUGGET'S DE POULET	BLANQUETTE DE DINDE À L'ANCIENNE OU AIGUILLETES DE COLIN MSC À LA CRÈME 
POMMES DE TERRE LOCALES  SALADE VERTE	P DE TERRE LOCAL AUX OIGNONS  SALADE VERTE	TORTIS BRUNOISE DE LÉGUMES	RIZ PILAF LÉGUMES BLANQUETTE
FROMAGE BLANC À CUSTOMISER OU FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISÉ OU POMME LOCALE 	TARTE AU CHOCOLAT DU CHEF  OU FRUIT DE SAISON	FROMAGE OU POIRE CARAMEL

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE DE ST JUDE








Produit Local 

Pêche durable 

Repas végétarien 

Réalisé par le chef 



lundi 30 janvier	mardi 31 janvier	jeudi 02 février	vendredi 03 février
fêtons les Martine	fêtons les Marcelle	fêtons les Présentation	fêtons les Blaise
CÉLERI RÉMOULADE	CRÈME DE LÉGUMES	DUO DE CRUDITÉS	ROULADE DE JAMBON
OU MAÏS EN SALADE	OU ENTRÉE DU CHEF 	OU TERRINE DE POISSON	OU SURIMI
BOULETTE DE BOEUF AUX ÉPICES	RÔTI DE DINDE SAUCE CRÈME	PASTA PARTY CARBONARA	OMELETTE AU FROMAGE 
OU FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRON 	OU NUGGETS DE BLÉ (VG) SAUCE KETCHUP 	OU PASTA PARTY CHEDDAR 	OU CORDON BLEU
SEMOULE	POMMES DE TERRE RISSOLÉES	PENNE	GRATIN DE POMMES DE TERRE LOCALES 
CARATATOUILLE	HARICOTS VERTS AUX OIGNONS	LÉGUMES RÔTIS	CHOU-FLEUR VAPEUR
FROMAGE BLANC AUX FRUITS	BEIGNET CHOCOLAT	CRÊPES DE LA CHANDELEUR	FLAN CHOCOLAT
OU FRUIT DE SAISON	OU ANANAS AU CARMEL	OU FRUIT DE SAISON	OU POIRE LOCALE 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



COMPTER

75g



PESER



PRÉPARER



SAVOURER



Appétit!



RESTAURANT SCOLAIRE DE ST JUDE

Produit Local 








Pêche durable 

Repas végétarien 

Réalisé par le chef 



Repas à thème "L'Alsace"

lundi 06 février	mardi 07 février	jeudi 09 février	vendredi 10 février
fêtons les Gaston	fêtons les Eugénie	fêtons les Apolline	fêtons les Arnaud
VELOUTÉ DE CAROTTES	CAROTTES RÂPÉES AU CITRON	TARTINE ALSACIENNE	ENTRÉE DU CHEF 
OU PETITS POIS MIKADO	OU CÉLERI AU FROMAGE BLANC	OU SALADE STRASBOURGEOISE	SALADE COMPOSÉE
CHILI CON CARNE	CHEESE TIFLETTE (VG) 	CHOUCROUTE DE LA MER MSC 	CHEESE BURGER
OU FALAFELS À LA MENTHE 	OU HACHIS PARMENTIER	OU CHOUCROUTE ALSACIENNE	OU FISH BURGER
RIZ INDICA		P DE TERRE VAPEUR LOCALE 	POTATOES
PETITS LÉGUMES	SALADE DU CHEF	CHOUCROUTE	SALADE VERTE LOCALE 
ECLAIR AU CHOCOLAT	DÉLICATESSE CHOCOLAT	OMAGE BLANC COULIS DE FRUITS ROUGE	SURPRISE DU CHEF 
OU YAOURT AROMATISÉ	OU KIWI	OU GATEAU À LA CANNELLE	OU FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.